



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KÖY BÖREĞİ

- 1 demet ısırgan
- 1 soğan
- 1 tabak köy peyniri
- 5 yufka
- 1 su bardağı süt
- 50 gr margarin
- 3 yumurta
- 1 tatlı kaşığı çörek otu
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı tuz

Tavaya 2 kaşık margarin koyup ince doğranmış soğanları kavuruyoruz içine doğranmış ısırgan otu ilave ediyoruz kekik tuz ekleyip altını kapatıyoruz soğuyunca rendelenmiş peynir ilave edip karıştırıyoruz başka kasede süt sana margarin ve yumurta karıştırıp çırpıyoruz yufkaları teker teker açıp fırın tepsisine koyuyoruz her birinin arasına önce sütlü karışımı sürüp ısırgan otlı karışımı yayarak koyuyoruz en üste kalan sütlü karışımı döküp çörekotu serpiyoruz