



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KULUBE BÖREK

100 gram peynir
1 adet yumurta
8 adet milföy hamuru
1 tutam maydanoz
Üzerini yağlamak için margarin

6 adet milföy hamurunu merdane yardımı ile inceltin.
2 adedini orta kısımlardan ikiye bölüp üçgen hale getirin.
Bir adet kare milföy ve bir adet üçgen milföy ile ev ve çatıyı oluşturun.
Üstüne maydanoz, peynir ve yumurta karışımının 2 ye bölüp yarısını koyun. Tekrar üstüne bir adet kare ve bir adet üçgen hamur örtün. Gerideki hamurlardan merdiven ve baca oluşturun.
Bunları da böreğe ekleyin, bu şekilde 2 adet kulübe oluşturabilirsiniz.
Üstüne yumurta sarısını çırıp sürüp kızarana dek pişirin. Sıcakken üstlerine margarin sürüp yağlayın.

