



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KÜRDAN BÖREĞİ

<https://www.sabah.com.tr>

2 adet yufka  
3 çorba kaşığı eritilmiş margarin  
1 adet yumurta sarısı  
İçi için:  
2 çorba kaşığı mısır özü yağı  
Yarım kg küçük doğranmış pırasa  
1 adet küçük boy soğan  
1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri  
Tuz  
Karabiber

İçi için tencereye mısır özü yağı, pırasa ve rendelenmiş soğanı aktarıp, tencerenin kapağı kapalı olarak 5 dakika pişirin. Ocaktan alıp ılınmaya bırakın. İlininca içine kaşar peyniri, tuz ve karabiberi katıp karıştırın. Tezgah üzerine bir yufkayı yayın ve eritilmiş margarinin bir kısmını sürün. Yufkayı içeriye doğru yarısına gelecek şekilde katlayın. Katlanmış bölüme yağ sürün. Diğer karşı ucu da içeriye doğru aynı şekilde katlayın ve tekrar yağ sürün (şekil dikdörtgen olacak). Sonrasında kare olacak şekilde kenarları ortaya getirip üst üste koyun. Kareyi dörde kesin. Aynı işlemi diğer yufkaya da uygulayın. Elde ettiğiniz yufka parçalarının köşe kısımlarına harcı pay ederek yerleştirin. Üçgen olacak şekilde uçları birleştirip kürdanla tutturun. 180 derece fırında 15 dakika pişirin. Servis yapın.

