



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU BÖREK (HAZIR YUFKA)

1.5 su bardağı sıvıyağ
1.5 su bardağı su
4 adet yufka
4 çorba kaşığı un

Bu böreğin içinde bir şey olmadığı için kuru deniyor. Öncelikle unu, yağı bir kaba döküp üzerine suyu ekleyip çirpin. Yufkayı yayın ve üzerine yağlı unlu bu karışımdan serpip ıslatın. İkinci yufkayı da üzerine yerleştirin. Hamuru üçgen şeklinde kesip her birini sigara böreği yapar gibi rulo şeklinde sarıp büzdürün. Tüm tepsi dolunca 200 derecedeki fırında 30 dakika pişirip sıcak olarak ikram edin.