



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUSKUSLU SAHUR BÖREĞİ

8 adet yufka
Yarım paket kuskus
Birer demet maydanoz, dereotu, taze soğan
250 gram beyaz peynir
Yarım su bardağı sıvı yağ
Yarım su bardağı su
Tuz
Karabiber

Kuskusu bol kaynar suda haşlayıp, süzün. Ilınınca içine ince kıyılmış maydanozu, dereotunu, soğanı, ezilmiş peyniri, tuzu ve karabiberi ekleyip, karıştırın. Kuskus pişerken sıvı yağla suyu iyice çırpın. Bir yufkaya bu karışımdan sürün. Üzerine bir yufka daha ekleyin, ikisini birlikte 8 adet kare oluşturacak şekilde kesin. Kuskuslu malzemeyi karelerin üzerlerine yerleştirin. Diğer yufkalara da aynı işlemi uygulayın. Bohça veya istediğiniz şekilde katlayıp, tepsiye dizin. Üzerine kalan sulu sıvı yağı gezdirin. 200 derece fırında 20 dakika pişirip, servis yapın.