



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LABNELİ GÜLLÜM BÖREĞİ

Aslı Üstün

3 adet yufka
150 gr margarin
1 paket pınar labne peyniri
yarım demet maydanoz
2 adet haşlanmış patates
3 adet yumurta
üzeri için susam

taze yufkaların her birini 8 parçaya bölelim.içine erimiş margarinle karıştırdığımız yumurtaları çırparak her birine sürelim.haşlanıp ezilmiş patateslei maydanozla karıştırıp labne peynirini de ekleyerek iç harcı oluşturalım.üçgen kısmına yufkaların harcı koyarak saralıp kıvrarak gül şekli verelim.hepsini yaptıktan sonra bir tepsiye dizip üzerine gelecek kadar soguk su ilave edip,15 dk.kadar bekletelim daha sonra yağlı kagıt serdiğimiz tepsiye diğer tepside aldığımız börekleri kurulayarak dizelim.üzerine yumurta sarısı ve susam sürüp 180 derecede yaklaşık 30 dk pişirelim.