



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LORLU HAZIR YUFKA BÖREĞİ

3 adet yufka
2 çorba kaşığı yoğurt
1 demet dereotu
250 gram lor peyniri
1 çay bardağı süt
Tuz
Karabiber, kekik, pul biber
1 çay bardağı sıvı yağ

Dereotlarını yıkayıp ince ince kıyın. Bir kâbin içinde yoğurt, yağ, rendelenmiş peynir ve sıcak sütü iyice ezip yumuşak bir kıvama getirin. İçine dereotunu da ekleyip baharatlandırın. Tepsiyeye iki kat yufkayı serip üzerine bu harcı sürün. Yufkaların kalanını da üzerine kapatıp 200 derecedeki fırında 35 dakika kızartın. İsterseniz sigara böreği gibi sararak yağda da kızartabilirsiniz.

