



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOR PEYNİRLİ MİNİ BÖREK

YUFKA 3 ADET
LOR PEYNİRİ 300 GR
MARGARİN 125 GR
SU YETERİ KADAR

Yufkaları üst üste serin ve bıçakla önce boylamasına daha sonra enlemesine kesin.her parçayı da ikiye kesin. Diğer yandan eritilmiş margarini ılındıktan sonra yumurta ile çırpın.lor peynirini ekleyin ve karıştırın. Hazırladığınız harcı yufka parçasının üzerine sürün ve rulo yapın, daha sonra gül böreği şekli verin ve yağlanmış fırın tepsisine dizin. Kalan harcı böreklerin üzerine gezdirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarana dek pişirin.