



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MALATYA BÖREĞİ

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1.5 kg. un
2 yumurta
1 demet maydanoz
500 gr. beyaz peynir

 nce yumurtalar unun ortasına kırılır. Beraberce yoğrulur. Bundan yufka açılır. Bir yufka dörde bölünür. Kaynar suyun içine atılır ve alınarak makarna süzgeci ters çevrilip üzerine yufka parçaları atılır. Temiz beyaz bezle bunların üzerlerine bastırılarak suları alınır. Fırın tepsisine dizilir. Tepsi yarıldığında üzerine maydanoz ve peynirden ovalanarak hazırlanan i  serilir. Tekrar  zerine yufkalar önce anlatılan işlemlerden geçirilerek serilir.  zerine yumurta sarısı sürülür, dilimlenir. Fırında pi irilip servis yapılır.

