



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYDANOZLU BÖREK

4 adet yufka
2 demet maydanoz
200 gram lor peyniri
2 adet yumurta
1 çay bardağı sıvı yağ

Yufkaları dört eşit parçaya bölüp büyük üçgenler elde edin. İç harcı için maydanozları yıkayıp irice kıyın. İçine yumurtaları, peyniri ekleyip karıştırın. Bu maydanozlu karışımı yağlanmış yufkaların bir köşesine koyup sarın ve gül şekli verip tepsiye dizin. 200 derecedeki fırında 25 dakika kadar pişmeye bırakın.

