



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEDRESE BÖREĞİ

3 adet yufka
1 su bardağı mantar
1 kase ıspanak
100 gr kaşar peyniri rendesi
100 gr tereyağı
1/2 demet dereotu
1/2 demet maydanoz
½ kantal AYTAÇ KLASİK - DANA SUCUK
1 adet yumurtanın sarısı
Tuz ve çekilmiş tane karabiber
Kekik

İspanağı kavurun. İçine ince ince doğradığınız maydanoz ve dereotunu ekleyin.

Doğranmış mantarı, küçük doğranmış AYTAÇ KLASİK - DANA SUCUK 2u kaşar peyniri rendesini, kekiği ve karabiberi de koyarak harmanlayın.

Yufkayı yayın. 4 parmak genişliğinde boyuna kesin.

Kesilen parçaları ortadan ikiye bölün.

Hazırlanan içi yufkanın bir ucuna koyun ve rulo olarak sarın. Bütün yufkalara aynı işlemi yaptıktan sonra tepsiye dizin ve üzerine erittiğiniz tereyağını gezdirin.

Yumurta sarısını da sürdükten sonra 200 derecelik fırında kızarana kadar pişirin ve sıcak olarak servis yapın.

