



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİNİ BÖREK

<https://www.elele.com.tr>

1 adet yufka
1 fincan süt
1 yumurta
Zeytinyağı
Keçi peyniri
Maydanoz

Küçük fırın kabınızı yağlayın, yufkanın yarısını parçalayarak tabana yerleştirin. Üzerine ufalanmış keçi peyniri ile kıyılmış maydanoz serpin. Kalan yufkayı da aynı şekilde parçalayıp üzerine koyun. Yumurtayı süt ve zeytinyağı ile çırpıp yufkaların üzerine gezdirin. 175 derece fırında nar gibi kızarana kadar pişirin.

