



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NEBATİ BÖREĞİ

3 adet hazır yufka
Yarım paket margarin
1 su bardağı süt
1 adet yumurta
İç için:
1 küçük kalıp beyaz peynir
Yarım demet maydanoz

Margarin eritilir. Üzerine yumurta ve süt eklenir, iyice çırpılır. İlk yufka serilir üzerine karışimdan gezdirilir. 1-2 dakika bekledikten sonra ikinci yufka konur. Yüzeyine sıvı karışim sürüldükten sonra son yufka konur. Biraz bekledikten sonra iç malzemesi serpilir. Yufkanın ortasına kadar rulo yapılır. Diğer taraftan da rulo yapılır. İki rulo orta buluşturulur ve keserek ayrılır. Rulolar verrev olarak 2 parmak eninde kesilir. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine artan sıvı karışim sürülür. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.