



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ODUNCU BÖREĞİ

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

3 yufka  
Yarım çay bardağı zeytinyağı  
1 su bardağı soda  
İç harcı için:  
2 rendelenmiş kabak  
Yarım demet maydanoz  
Yarım demet dereotu  
2 yumurta  
Tuz, karabiber  
1 su bardağı lor peyniri  
Yarım çay bardağı un

Yağlanmış tepsiye ilk yufkayı buruşturarak yayın. Soda ve zeytinyağını bir kasede karıştırın. Rendelenmiş kabak, kıyılmış maydanoz, kıyılmış dereotu, yumurtalar, tuz, karabiber, lor peyniri ve unu bir kasede karıştırın. İlk yufkanın üzerine kabaklı harçtan serpin. Diğer yufkayı harcın üzerine buruşturarak yayın. Zeytinyağlı karışımdan üzerine gezdirin. Kalan iç harç ve yufka sıralamasıyla işlemi tamamlayın. Zeytinyağlı karışımı üzerine gezdirerek dökün. Böreği kare dilimler şeklinde kesin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Servis yapın.

