



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ODUNCU BÖREĞİ

3 ADET YUFKA  
100 GR SANA KLASİK MARGARİN  
1 SU BARDAĞI SODA  
İÇ MALZEMESİ:  
2 ADET KABAK RENDESİ  
1/2 DEMET MAYDANOZ  
1/2 DEMET DEREOTU  
2 ADET YUMURTA  
TUZ  
KARABİBER  
1 SU BARDAĞI LOR PEYNİRİ  
1 SU BARDAĞI UN  
1/2 DEMET NANE

KABAK RENDESİ,NANE,MAYDANOZ,DEREOTU,YUMURTA, TUZ, KARABİBER,LOR PEYNİRİ VE UNU KARIŞTIRIN. YAĞLANMIŞ TEPŞİYE YUFKANIN BİRİNİ BURUŞTURARAK YAYIN. SODA İLE ERİTİLMİŞ MARGARİNİ KARIŞTIRIN. YUFKANIN ÜZERİNE GEZDİRİN. HAZIRLADIĞINIZ İÇ MALZEMEYİ ÜZERİNE DÖKÜN. EŞİT YAYIN. DİĞER YUFKALARI DA ARALARINI YAĞLI SUYLA ISLATARAK DÖŞEYİN.EN ÜST ERİTİLMİŞ MARGARİNİ SÜRÜN. 200 DERECE ÖNCEDEN ISITILMIŞ FIRINDA KIZARANA KADAR PIŞİRİN.