



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAKET BÖREK

4 adet yufka
1 su bardağı süt
1 yumurta
1 çay bardağı sıvı yağı
1 su bardağı galeta unu
İç iin: 300 gram kıyma
1 çay bardağı ceviz
1 soğan
Yarım demet maydanoz
2 çorba kaşığı çörekotu

Kıyma ve rendelenmiş soğanı bir tavada 5 dakika kavurun. Ocaktan alıp içine kıyılmış ceviz ve maydanozu ekleyip karıştırın. Soğumaya bırakın. Bu arada yufkaların arasına süt, yağ ve yumurta karışımını bolca sürüp 2 yufkayı üst üste koyun. Ve dört parmak eninde şeritler halinde kesin. İç malzemeyi bir köşesine yerleştirip üçgen şeklinde katlayın. Yumurtalı karışımdan üzerine sürüp çörek otu serpin. 200 derecedeki fırında 30 dakika pişirip sıcak olarak servis yapın.