



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PESLAN OTLU SİMİT BÖREK

1 kilo peslan otu
2 büyük kuru soğan
4 adet yumurta
Yarım kilo az yağlı süt
100 gr margarin
5 adet yufka
Yarım çay kaşığı tuz

Soğanları ve peslan otunu ince ince kıyın. Margarinı büyükçe bir tavaya koyun ve soğanları renkleri dönene kadar kavurun. Daha sonra peslan otunu ekleyip, 10-15 dakika birlikte pişirin. Bir kenarda soğumaya bırakın. Yumurta, süt ve margarin benzer kaptaki karıştırın. Ortası delik tek kek kalıbını yağlayın. Yufkanın birini kalıbın üstüne koyun; midi kısmını kalıba uyacak şekilde delin, yufkayı ortadan ikiye bölün ve her iki parçayı da harca batırarak kalıba döşeyin. Araya peslan otlu yayın. Başka sadece yufkayı da, aynı şekilde sütlü harca batırıp harcin üzerini kapayın. Ardından yine harcı yufkalarla kapatın. Bir saat dolapta bekletin. 200 derece fırında 35-40 dakika derecesinde pişirin. Piştikten sonra, aynı servis tabağına ters çevirin

