



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ GONCA GÜL BÖREĞİ

<http://www.hurriyet.com.tr>

3 adet yufka
50-60 gram tereyağ veya 1 çay bardağı sıvı yağ
150-200 gram lor peyniri
Birkaç dal maydanoz
2 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı sıvı yağ

Tereyağını eritin. Yufkanın birini açın üzerine fırça ile yağı sürün. Yufkayı dört eşit parçaya bölün. Lor peyniri, maydanoz ve yumurta sarısının birini kase içinde karıştırın. Her bir parça yufkanın ortasını parmak uçlarınızla çevirerek bükün. Daha sonra tam ortasına peynirli karışımdan koyup kenardaki yufka parçalarını üzerine kapatın. Kapattığınız kısım altta kalacak şekilde yağladığınız tepsiye dizin. Tüm yufkaları ve iç malzemeyi bu şekilde bitirdikten sonra üzerine yumurta sarısı ve sıvı yağ karışımını sürün. Önceden ısıttığınız 200 derecelik fırında nar gibi kızarana kadar pişirin.

