



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ RULO BÖREK

<https://migros.com.tr>

3 adet yufka
3 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
100 gr. eritilmiş tereyağı
400 gr. lor peyniri
Maydanoz
Karabiber
Tuz

Fırınınızı önceden 180 dereceye ayarlayın. Lor peynirini elinizle ufalayın ve maydanozları kıyın. Yoğurt, 75 gr eritilmiş tereyağı, tuz, karabiber ve yumurtaları bir kaptan çırpın. Ufaladığınız peynirleri ve kıyılmış maydanozu karışıma ekleyin. Yufkayı tezgaha serin ve hazırlamış olduğunuz iç harcının 1/3 ünü yufkanın üstüne yayın. Üzerine ikinci yufkayı koyup üstüne iç harcını ekleyin ve yayın. Üçüncü yufkada da aynı işlemleri tekrarlayın ve üst üste koyduğunuz yufkaları rulo şeklinde sarıp ortalama 4 cm kalınlığında kesin. Kestiğiniz parçaları fırın kağıdı koyduğunuz tepsiye yatırıp üstlerine kalan tereyağını gezdirin. 180 derecelik fırında biraz kızarana kadar ortalama 30 dakika pişirip sıcak servis edin.

