



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ RULO BÖREK

- 4 Adet Yufka
- 1 Çay Bardağı Sıvıyağ
- 1 Çay Kaşığı Su
- 1 Şu Bardağı Beyaz Peynir (içine kaşar veya başka tür peynir de katılabilir)
- 1/3 Demet Maydanoz
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Çay Kaşığı Kırmızı Biber
- 1 Çay Kaşığı Kekik

Sıvıyağ ile suyu bir kapta karıştırılır. Bir başka kapta da peyniri, kıyılmış maydanozu, tuzu, biberi ve kekiği karıştırılır.

Yufkalardan birini tezgaha yayılır. Su ve sıvıyağ karışımını yufkanın her yerine sürer. Üzerine bir yufka daha yayılır. Aynı şekilde karışımımızdan üzerine sürer. Sonra sigara böreği keser gibi üçgenler keser.

Üçgenlerin geniş taraflarına beyaz peynirli içten koyar, sigara böreği sarar gibi sarar. Diğer iki yufkaya da aynı işlemi uygulayılır. Rulo börekleri yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine koyup pişirilir.
