



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ STRUDEL

3 adet yufka
1 ay bardağı sıvı yağı
1 ay bardağı su
İçi için:
200 gram lor peyniri
1 demet taze soğan
Yarım demet dereotu
2 adet haşlanmış patates
Tuz
Karabiber

Derin bir kap içinde su ve yağı çırpın. Yufkaların arasını su ve yağ karışımı ile ıslatıp üst üste koyun. Haşlanmış patatesi rendeleyin. Üzerine lor peyniri, kıyılmış taze soğan, dereotu, tuz ve karabiberi de ekleyip iyice karıştırın. Bu karışımı yufkaların üzerine bir sıra şeklinde koyun. Yufkayı rulo şeklinde sarın ve uçlarını birleştirir gibi yuvarlak şekle getirin. Fırın tepsisine yerleştirip 200 derecelik ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin. Dilimleyerek servis yapın.