



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRSİZ BÖREK

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

6 adet yufka
2 su bardağı süt
1 su bardağından 1 parmak eksik sıvı yağ
1,5-2 su bardağı yoğurt
3 adet büyük yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
Çörekotu

Tepsiyi yağlayın. Birinci yufkayı tepsinin kenarlarından taşacak şekilde serin. Süt ve yağı bir kase içerisinde karıştırın. Bu karışımdan yufkanın üzerine yayın. Diğer yufkayı kenarlardan taşmadan büzerek tepsiye koyun ve üzerine sos dökün. Üçüncü yufkaya da aynı işlemi yaptıktan sonra yoğurt, yumurta ve tuzu bir kase içinde karıştırıp yufkanın üzerine yayın. Kalan yufkaları bir kat yufka bir kat sos şeklinde bitirin. Kenarlardan taşan yufkayı kapatın ve kalan sosu üzerine dökün. Çörek otu serpin ve önceden ısıttığınız 200 derecelik fırında iyice kızarana kadar pişirin.

