



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLELİ BÖREK

4 adet yufka
2 adet yumurta
3 yemek kaşığı tereyağı veya margarin
1 kg. yoğurt

Bir yufkayı yayıp üzerine erittiğiniz margarini sürüp ikinci yufkayıda üstüne serin.Yufkaların alt ucundan başlayarak büzerek toplayın. Büzülmüş kıvrım pile haline gelen yufkaları pileleri bozmadan 4 parmak genişliğinde kesip yağlanmış tepsiye koyun. Bütün yufkayı 4 parmak genişliğinde kesip bir enine, bir boyuna pileleri gelecek şekilde (kare parke modeli) tepsiye dizin. Kalan 2 yufkayada aynı işlemi yapın. Bir kapta yoğurt ve yumurtaları çırpıp yufka pilelerinin içine yedirerek tüm malzemeyi üstüne dökün. 200 derecede ısıtılmış fırında 25/30 dakika pişirin.