



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PINAR LABNE'Lİ ZİRON BÖREĞİ

2 adet hazır yufka  
1 çay bardağı su  
1 çay bardağı sıvı yağ  
6-8 su bardağı sıcak su (et ya da tavuk suyu)  
Sosu için;  
400 g Pınar Labne  
3-4 diş sarımsak  
1 yemek kaşığı Pınar Tereyağı  
1 tatlı kaşığı pul biber, kuru nane

Yufkalarından birini tezgaha serin. Su ve sıvı yağı bir kasede çırpın. Yağlı suyu yufkanın üzerine fırça yardımıyla sürün.

Yufkayı, size paralel olacak şekilde iki eşit parçaya bölün. Parçaları uçlarından başlayarak incecik rulolar halinde sarın. Ruloları, keskin bir bıçakla başparmak boyunda (3-4 santim) parçalar halinde kesin.

Rulo parçalarını bir fırın tepsisine, (büyük boy dikdörtgen borcam kullanmanızı öneririm) dik duracak şekilde, yan yana ve hiç aralık bırakmadan dizin.

Fırını 200 dereceye ve alt-üst konuma getirip ısıtın. Böreği sıcak fırında kızarıncaya kadar, en az 30 dakika kızartın.

Diğer taraftan et ya da tavuk suyunu hazırlayın ve sıcak tutmaya çalışın. Tavuk suyu için 1 adet tavuk budunu haşlayıp suyunu kullanabilir, etini de didikleyerek böreğin üzerine serpiştirebilirsiniz.

Fırından çıkan sıcak ruloların üzerine et ya da tavuk suyunu gezdirin. Üzerinibir kapak ile tamamen kapatıp 5 dakika daha bekleterek suyunu çekmesini sağlayın.

Pınar Labne ve dövülmüş sarımsağı bir kasede çırpıp böreğin üzerine gezdirin.

Pınar Tereyağı bir tavada eritip pul biber ve naneyi kızdırın. Böreğin üzerine gezdirip sıcak sıcak servise sunun.

