



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PRATİK BAHAR BÖREĞİ

4 adet yufka
2 adet haşlanmış patates
1 demet taze soğan
200 gram lor peyniri
1 demet taze nane
1 yumurta
1 ay bardağı süt
3 orba kaşığı zeytinyağı
1 ay bardağı su

Taze soğanları ve naneyi temizleyip ince ince kıyın. Üzerine yumurtanın akını da ekleyip harmanlayın. Peyniri ve baharatları ekleyip iç malzemeyi hazırlayın. İçine haşlanmış patatesi de ekleyip ezin. Su, süt ve yağı bir kapta çırpın. Yufkayı yayın ve üzerine sulu karışımından serpip ıslatın. İkinci yufkayı da üzerine yerleştirin. İç malzemeyi bir şerit gibi uzatıp hamuru rulo şeklinde sarın. Tüm tepsi dolunca üzerine yumurta sarısı sürüp 200 derecedeki fırında 30 dakika pişirip sıcak olarak ikram edin.