



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SANALI BÖREK

250 gr margarin
1 kilo yufka
300 gr beyaz peynir
3 kaşık yoğurt
1 adet yumurta

Margarini eritin. Peyniri ezin üzerine yoğurt ve yumurtanın beyazını ilave edin, karıştırın. Bir tane yufkayı serin her tarafına fırçayla margarin sürün. Yağlanmış yufkanın üzerine diğer yufkayı serin onunda her tarafına margarin sürün. Yufkaları sigara böreği gibi kesin, geniş kısmına peynir koyup sarın. Bir kaba su doldurun börekleri suya daldırıp çıkartın tepsiye yerleştirin. Derin dondurucuda 1 saat bekletip çıkarın, üzerine yumurta sarısı sürüp kızgın fırında pişirin. Çıtır çıtır lezzetli börekleriniz hazır.