



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARI KIZ BÖREĞİ

3 adet yufka
1 su bardağı süt
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı haspir
Yarım su bardağı sıvıyağ
İç i için:
Beyaz peynir

Ilık süt ve haspir, karıştırılır, kısa süre bekletilir. Sonra yumurta ve sıvıyağ ilave edilir. İlk yufka serilir, karışım sürülür, ikincisi üzerine konur ve sıvı karışım sürülür. Üçüncü yufka da konur. 12 üçgen parçaya kesilir. Kenarlarına iç konur ve tombul rulolar yapılır. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Üzerine kalan sıvı karışım sürülür. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.