



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARIMSAKLI BURMA BÖREK

2 adet yufka
2 çorba kaşığı tereyağı
3 diş dövülmüş sarımsak
1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
2 çorba kaşığı yoğurt
2 adet yumurta
1 dal kekik
Tuz
Karabiber
Üzerine sürmek için:
2 adet yumurta sarısı

Tereyağını bir tavada eritip kenara alın. Sarımsak, rendelenmiş kaşar peyniri, yoğurt, 2 adet yumurta, kekik, tuz ve karabiberi karıştırın. Yufkalardan bir tanesini ikiye bölün. Bir parçasını düz bir zemine serin ve üzerine fırçayla tereyağı sürün. Sarımsaklı harcın yarısını üzerine sürün. Yarım yufkayı üzerine kapatın. Yufkadan ikişer parmak genişliğinde şeritler kesin. Bir ucundan tutarak bükün. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin. Üzerine yumurta sarısı sürün. Kalan yufkayı da aynı şekilde hazırlayın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzerleri iyice kızarana dek pişirip servis yapın.

