



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ VE PEYNİRLİ KÜÇÜK RULO BÖREKÇİKLER

250 gram lor peyniri
2 dal taze soğan
Yarım demet maydanoz
1 adet havuç
1 çorba kaşığı çörekotu
1 su bardağı sıvı yağ
2 adet yufka

Lor peyniri, taze soğanın kıyılmış yeşil kısımları, kıyılmış maydanoz, rendelenmiş havuç ve çörek otunu derin bir kaptaki karıştırın. Yufkalardan birini düz bir zemine serin ve sıvı yağ ile her tarafını yağlayın. Hazırladığınız peynirli karışımın yarısını üzerine serpin ve sıkıca sararak, rulo yapın. Ruloyu 3 parmak genişliğinde kesin. Diğer yufkayı da aynı şekilde hazırlayın. Börek rulolarını dik olarak tepsiye dizin ve önceden ısıtılmış 170 derece fırında üzerleri hafif pembeleşene kadar pişirin.

