



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÖZ BÖREĞİ

4 adet hazır yufka
2 adet yumurta
1 çay bardağı ayçiçek yağı
3 adet haşlanmış patates
1 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
1 adet yumurta
Susam

Karıştırma kabına yumurtalar kırılır, çatalla çırpılır, süt, ayçiçek yağı, tuz ve rendelenmiş patates ilave edilir. İlk yufka tezgaha serilir. Üzerine karışımın yarısından yayılır. Üzerine ikinci yufka konur, ağdan ve soldan katlanarak kare şekli verilir, rulo yapılır. Rulo 2 parmak eninde kesilir. Yağlanmış tepsiye dizilir. Kalan malzemeler aynen yapılır. Böreklerin üzerine çırpılmış yumurta sürülür, susam serpilir. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.