



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUFLE BÖREK

125 Gr Sana Klasik
2 Adet Domates
3 Adet yumurta
3 Adet yufka
1 Çay Kaşığı karbonat
2 Adet sivri biber
100 gr salam
2 Su Bardağı süt
1,5 Su Bardağı beyaz peynir

Öncelikle 2 su bardağı sütü bir kaseye alın.İçine yumurta,125 gram Sana Margarin,1 çay kaşığı karbonat,tuz ve karabiberi ekleyip çırpın.Bu karışıma 1 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir,küçük parçalar halinde kestiğiniz yufkalar ve salamı ilave edin.En son kabuğu soyulmuş ve küp küp doğranmış domates,çekirdeği çıkarılmış ve ince kıyılmış sivri biberi de ekleyip bütün malzemeyi karıştırın.Karışımı 30 cm çapında yağlanmış tepsiye dökün ve üzerine çörek otu serpin.Önceden ısıtılmış 175 derce fırında üzeri kızarana kadar pişirin.Dilimleyerek sıcak servis yapın.