



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SUSAMLI GÜL BÖREĞİ

5 yufka  
1 tatlı kaşığı yoğurt  
1 çay bardağı süt  
İç malzemesi için peynir  
1 yumurta  
Susam  
Sıvıyağ

Yufkanızı ilk etapta geniş bir zemin üzerine serin. Bu esnada süt yoğurt ve sıvı yağdan oluşan iç sosunuzu oluşturun. Sermiş olduğunuz yufkanızın üzerine sosunuzu karıştırarak bir tatlı kaşığı yardımıyla etrafıca dökerek serpin, peynirinizi yufkanızın iç kısmına koyarak yufkayı sarmaya başlayın sarma işlemi sonunda yufkanızı bir bıçak yardımıyla göz kararı tam ortadan kesin kesilen kısımdan içe alarak gül şekli gibi iç içe yufkayı sarın, diğer parçayı da alın ve gül gibi sarın yufkalarınız bitene kadar bu işleme devam edin üzerlerine yumurtayı kırıp sürün ve susam veya çörek otula süsleyin 100 -150 derecelik fırında üzerleri pembeleşene kadar pişirin.