



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ BÖREK

1 paket margarin
3 yufka
1 yumurta
250 gr. beyaz peynir
1 demet maydanoz
1 su bardağı süt

Margarini eritip ardından 3 yufkayı sırayla yağlayın. Yağlanmış yufkaları sigara böreğinde olduğu gibi üçgen kesin. Hazırlanmış peynirli maydanozu içten kalın kenarlarına koyup köşelerinden katlamadan kalın bir sigara böreği şeklinde sarın. Böreklerin üstünü geçecek kadar süt dökün. Börekleri sütün içinde yarım saat kalacak şekilde bekletin. Bunun sonunda hafifçe sıkarak sonra margarinle yağlanmış tepsiye börekleri sıralayın. Yumurtayı çatalla çırpıp böreklerin üzerine sürülür. Önceden ısıtılmış fırında pişirin.

