



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ GÜL BÖREĞİ

3 adet yufka
1 çay bardağı sıvıyağ
1 su bardağı beyaz ya da kaşar peynir (rendelenmiş)
100 gr margarin
1 demet maydanoz
Üzeri için:
2 adet yumurta
1 su bardağı süt
Bir tutam çörekotu

Bir yufkayı serip üzerine fırça yardımıyla erimiş margarin sürelim. Yufkayı enine ve boyuna artı (+) şeklinde kesip 4 eşit üçgen parça elde edelim. Yufkaların geniş kenarlarına kaşar rendesi ve kıyılmış maydanoz serpelim. Üçgen parçaların karşılıklı sivri kenarlarını hafifçe içe doğru döndürüp rulo yaparak saralım. Rulonun bir ucu sabit kalacak şekilde kendi etrafında döndürerek yuvarlak bir şekil verelim. Kalan yufkaları da aynı şekilde hazırlayarak, margarinle yağlanmış tepsiye dizelim. Bir kapta yumurtaları ve sütü çırpılarak karıştırıp yufkaların üzerine gezdirelim. Üzerlerine çörekotu serpip önceden ısıtılmış 220 derece ısıllı fırında böreklerin altları ve üstleri pembeleşene dek pişirelim.

[ML® Yumurta Böreği Videosu](#)
