



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜTLÜ GÜL BÖREĞİ

- 3 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 2 Adet yumurta
- 1 Demet maydonoz
- 1 Çay Bardağı sıvı yağ
- 1 Su Bardağı süt
- 3 Adet yufka
- 100 gr beyaz peynir

Bir yufkayı serip üzerine fırça yardımıyla erimiş margarin sürelim. Yufkayı enine ve boyuna artı şeklinde keşip 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 kaptaki yumurtaları ve sütü çırpılarak karıştırıp yufkaların üzerine gezdirelim. Üzerlerine çörekotu serpip önceden ısıtılmış 220 derece ısıtılı fırında böreklerin altları ve üstleri pembeleşene dek pişirelim.