



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAŞRA BÖREĞİ

3 adet yumurta
1 kase yoğurt
1 çay kaşığı karbomat
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
Yeteri kadar un
İçi için:
Lor
Üzeri için:
Çörekotu

Yumurtanın birinin sarısı üzeri için ayrılır. Kalan malzemeler birleştirilir. Yumuşak ve pürüzsüz bir hamur yoğrulur. Kısa süre dinlendirildikten sonra Zemine un sürülür. Oklavayla olabildiği kadar ince açılır. Yüzeyine lor serpilir, rulo yapılır. Yağlanmış yuvarlak bir tepsiye dolandırarak konur. Üzrine yumurta sarısı sürülür, çörekotu serpilir. 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.