



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜÇGEN BÖREKLER

Malzemeler

adet yufka

1 ay bardağı lor peyniri

1 yumurta sarısı

yarım çay bardağı zeytinyağı

yarım çay bardağı su

Üzeri için:

Çörekotu ve susam

Yapılışı

Yufkayı tezgâhın üzerine yayın. Sıvıyağla suyu karıştırın. Yufkayı ortadan ikiye kesin, iki parçasına da sıvıyağlı su karışımından sürün. Tekrardan yufkaları enine 4 parmak kalınlığında kesin. Kestikten sonra peyniri koyun. Yufkaları mıkısa şeklinde sarın. Yağlanmış fırın tepsisine koyun. Yumurta sarısını böreklerin üzerine sürüp, çörekotu ve susamdan serpin. 180 derecelik fırında kızarana kadar pişirin, sıcakken servis yapın.

[ML® Üçgen Bisküvi için tıklayın](#)