



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÜMİT'İN ÇOK KOLAY BÖREĞİ

Ümit Koşar

iki adet yufka alınıyor. Bir kaptı dörtde biri sıvı yağ 4 de üçü de su hazırlanıyor. Yufkanın tamamına bunu sürüyorsunuz. Üzerine un serpeiyorsunuz yufkanın tamamına. Yufkayı ikiye katlıyorsunuz aynı işlemi orada da yapıyorsunuz. Yufkanın katlanan bölümüne istediğiniz malzemeyi koyup yuvarlıyorsunuz. Üzerine o sulu yağdan sürüp 4 parmak parçalar halinde kesip önceden ısıtılmış fırına yerleştiriyorsunuz. 2 yufkadan 20 parça oluyor. İkinci yufkada aynı yapılıyor.

Not: Peynirlisi şahane oluyor aynı İzmir boyozu gibi, ama istediğiniz malzemeyi koyabilirsiniz.