



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

YAĞSIZ BAHAR BÖREĞİ

3 yufka

5 çorba kaşığı yoğurt

3 haşlanmış patates

200 gram peynir

1 çay bardağı süt

Tuz, karabiber, kekik, pul biber

Yapılışı: Haşlanmış patates ve sıcak sütü iyice ezip yumuşak bir kıvama getirin. Baharatı, yoğurdu ve peyniri karıştırıp yufkaların üzerine sürün. Yufkaları kendi içlerinde ortada birleştirir gibi uzun şerit olacak şekilde sıkı sıkı sıkıştırıp gül şeklinde tepsiye dizin 200 derecedeki fırında 30 dakika kızartıp sıcak veya soğuk olarak yiyin.
