



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YAĞSIZ KİTİR BÖREK

4 adet yufka  
2 adet patates  
100 gram lor peyniri  
2 sivri biber  
Kimyon, tuz, karabiber  
1 soğan  
Yufkaları ıslatmak için, süt

Öncelikle iç malzemeyi hazırlamak için patatesleri haşlayıp rendeleyin. İçine peyniri, doğranmış sivri biberi ve rendelenmiş soğanı ekleyip baharatlarla tatlandırın. Yufkaları da aralarına süt sürerek ıslatın. Üçgen şeklinde iki kat yufkayı kesip iç malzemeden yerleştirip sarın ve tepsiye dizip 200 derecedeki fırında üzerine hiçbir şey sürmeden pişmeye bırakın.