



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YALI BÖREĞİ

2 adet günlük yufka  
1 çay bardağı süt  
3 çorba kaşığı tahin  
3 çorba kaşığı şeker  
1 çorba kaşığı tereyağı  
Üzeri için:  
1 adet yumurta

Tereyağı eritilir ve ılıtılır. Üzerine tahin, süt ve şeker ilave edilir, güzelce karıştırılır. İlk yufka serilir, karışım sürülür. İkinci yufka üzerine serilir. Kalan karışım sürülür. Sigara böreği yapar gibi 16 eşit parçaya kesilir. Parçalar rulo yapılır, yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerlerine çırpılmış yumurta sürülür. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.