



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAZ BÖREĞİ (HAZIR YUFKA)

2 adet yufka
1 adet yumurta akı
1,5 çay bardağı süt
1 çay bardağı sıvıyağ
İçi için:
2 adet orta boy domates
1 adet çarliston biberi
Yarım demet maydanoz
2 dilim beyaz peynir
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı süt
1 tutam susam

Domatesler soyulur, minik küp şeklinde doğranır. Üzerine ince kıyılmış biber, maydanoz ve ezilmiş peynir eklenir, karıştırılır. İlk yufka serilir. Üzerine süt ve yağ gezdirilir. İkinci yufka üzerine yerleştirilir, süt ve yağ gezdirilir. Sonra tam ortadan katlanır. Yağ ve süt gezdirilir. Düz kısmına iç uzunlamasına konur. Fazla sıkı olmayan bir rulo yapılır. Üzerine süt ve yumurta sarısı karışımı sürülür. Susam serpilir. 2 parmak eninde kesilir. Yağlanmış tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.