



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YEŞİL BÖREK

Elif Korkmazel

3 adet yufka
1/2 demet semizotu
1'er demet pazı, taze soğan, nane, maydanoz
100'er gr. kaşar peyniri ve beyaz peynir
Tuz
Karabiber
Pul biber ıslatmak için:
2 adet yumurta
1'er çay bardağı süt, yoğurt sıvı yağ

Yeşillikleri yıkayıp süzün ve doğrayın. Üzerine tuz serpin ve sularını sıkın. Üzerine, rendelenmiş peynirleri ve baharatları serpin. Yufkaları tezgaha yayın, ıslatmak için verilen malzemeleri karıştırıp üzerlerine sürün. İç malzemeyi her yanına serpiştirip rulo şeklinde sarın. İki parmak kalınlığında kesin. Dik olarak yağlanmış tepsiye dizin. Kalan yumurtalı sıvıyı üzerine sürüp 200 derecede pişirin.