



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YEŞİLLİKLİ PEYNİRLİ KAYIK BÖREK

6 adet yufka
100 gr. margarin
1 su bardağı süt
1 adet yumurta
5 dal taze soğan
3 dal dereotu
1 kase peynir

Öncelikle iç harcımızı hazırlıyoruz. yıkadığımız taze soğan ve naneneleri küçük küçük doğruyoruz. Peynirimizi içine katıp karıştırıyoruz. 100 gr. margarinimizi eritiyoruz. ılınınca süt ile karıştırıyoruz. Bir adet yufkayı tezgahımıza seriyoruz ve üzerine yağ ve süt karışımını sürüyoruz. Sonra bir kat daha yufka seriyoruz. Onunda üzerine bol bol süt ve yağ karışımı sürüyoruz. Yufkayı önce 8 parçaya her parçayda 3'e bölüyoruz. Her parçaya bir miktar iç malzemeden koyup kenarlarından katlayıp sarıyoruz. Bu şekilde ikişer kat halinde hazırlanan yufkalardan börekleri sarıyoruz. Yağlı kağıdımızın üzerine köyup fırın tepsisine diziyoruz. Her böreğin üzerine bıçakla bir çizik atıyoruz. Tabanına kadar kesmemeye dikkat edin. Üzerine yumurta sarısını sürüp önceden ısıtılmış 185 derecelik fırından üzeri kızarana pişiriyoruz.

