



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YIRTIK BÖREK

1 su bardağı süt  
2 adet yumurta  
1 su bardağı sıvı yağ  
1 su bardağı su  
4 adet yufka  
250 gram lor peyniri  
4 adet haşlanmış patates  
1 demet taze soğan ya da 1 adet kuru soğan  
Kıyılmış maydanoz

Taze soğanları temizleyip ince ince kıyın. İsteyen kuru soğan da kullanabilir. Peyniri ve baharatları ekleyip iç malzemeyi hazırlayın. İçine haşlanmış patatesi, maydanozu da ekleyip ezin. Sosu hazırlamak için, yağı bir kaba döküp üzerine su, süt, yumurta ilave edip çırpın. Yufkayı yırtıp tepsiye yayın ve üzerine yağlı bu karışımdan serpip ıslatın. İkinci yufkayı da üzerine yerleştirin. İç malzemeyi üzerine yayıp tekrar yufkaları yırtıp üzerini kapatın. Tüm tepsi dolunca kalan sıvı harcı üzerine döküp 200 derecedeki fırında 35 dakika pişirip sıcak olarak ikram edin.

