



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU GÜL BÖREK

4 adet yufka,
250 gram beyaz peynir,
yarım demet maydanoz,
yarım kg yoğurt,
2 diş sarımsak.
Üzerine:
1 çorba kaşığı tereyağı,
kırmızı pulbiber

Yufkları yarılarından bölün. Daha sonra enlemesine geniş şeritler halinde kesin. Bu arada içi için peyniri ufalayın. Maydanozu kıyın, ikisini karıştırın. Hazırladığınız içi, şeritlerin ortalarına koyun. Sigara böreği gibi oldukça incelterek sarın. Daha sonra ince uzun böreği kendi etrafında gül böreği gibi tekrar sarın. Açılmaması için her bir böreği kürdanla sabitleştirin. Hafif yağlanmış tepsiye dizin. 175 derecedeki fırında 20-25 dakika pişirin. Bu arada sarımsakları dövün. Yoğurtla karıştırın. Böreklerin üzeri pembeleşince fırından çıkartın. Bir kaba dizin. Üzerine sarımsaklı yoğurdu dökün. Küçük bir tavada tereyağını kızdırın. İçine kırmızı pulbiber serpin. Yoğurdun üzerine dökerek servis yapın.