



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## YOLCU YOLU BÖREĞİ

6 adet tortilla ekmeđi  
1,5 su bardađı süt  
1 çay bardağı ayçiçek yağı  
2 adet yumurta  
İçi için:  
Yarım kalıp beyaz peynir

Süt, yumurtalar ve sıvıyağ çalkalanır. Tortilla ekmekleri tezgaha serilir. Yüzeylerine bu karışım sürülür. Sonra ezilmiş peynir konur. Alttan ve üstten kıvrılır ve rulo yapılır. Yağlanmış fırın kabına dizilir. Üzerine kalan sıvı karışım gezdirilir. Yaklaşık yarım saat dinlendirilir. Sonra 180 derece fırına verilir ve kızarana kadar pişirilir.

---