



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## YUMUŞAK KURABIYE

2 adet yumurta  
1 ay bardağı süt  
2 orba kaşığı yoğurt  
1 ay bardağı zeytinyağı  
2 adet yufka  
İçine:  
1 adet soęan  
1 kg. pazı  
1 orba kaşığı margarin  
200 gr. beyaz peynir  
Kırmızıbiber

Yumurta, süt, zeytinyağı ve yoğurdu çırpın, fırın tepsisinin her tarafına sürün. Yufkanın bir tanesini kenarları dıŐarıda kalacak biçimde tepsiye yerleŐtirin. Dięer yufkayı parçalayıp, yarısını yufkanın üzerine koyun. zerine yumurtalı karıŐımdan sürün. İçi için, margarini eritin, küçük doęranmıŐ soğanla pazıları yağda kavurun. Peynir ve kırmızıbiberi ekleyin, yufkanın üzerine yayın. Kalan parçalanmıŐ yufkaları da yerleŐtirin, yumurtalı karıŐımı sürüp, sarkan yufkayı kapayın. Kalan karıŐımı da üzerine sürün. Çörekotu serpin. Önceden ısıtılmıŐ 190 derece fırında 40 dakika piŐirin.