



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ BUZDOLABI BÖREĞİ

6 adet yumurta
3 adet yumurta
1,5 su bardağı süt
5 yemek kaşığı margarin
1 kase ayıklanmış zeytin
300 gr peynir
3 adet domates

Yumurta, süt ve margarinden harç oluşturulur. İlk yufka serilir kenarları hafifçe katlanıp büyük bir kare haline getirilir. Üzerine ince bir tabaka harç sürülür ve her tarafına peynir serpilir. 2. kat yufka konup kenarları katlanır ve harç sürülür ve her tarafına zeytin parçacıkları serpilir. 3. kat içinde aynı işlem yapıp domates parçaları serpilir ve bir kenardan başlanıp sıkıca sarılır diğer 3 parça yufka içinde işlem tekrarlanır buzdolabı poşetiyle sıkıca sarılıp bir gece dolapta bekletilir. Diğer gün birer parmak kesilip üzerine yumurta sürülüp fırına verilir.

