



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

## PEYNİRLİ RULO BÖREK



- 3 Yumurta
- 3 Yufka
- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 1 Őu bardađı yođurt
- 1 Su bardađı rendelenmiŐ beyaz peynir
- 8 - 10 dal maydanoz
- 1 Tatlı kaŐıđı kırmızı pul biber

- # Yumurtaların birinin sarısı hariç bir kaba kırılır, çırpılır, üzerine yoğurt ve yağ eklenip pürüzsüz bir hal alana kadar çırpılır.
- # İlk yufka düz bir zemine yayılır, üzerine hazırlanan karıŐımın 1/3  dökülerek yayılır. İkinci yufka üzerine konur. İkinci yufkaya da karıŐımın 1/3  yayılır.
- # Son yufkaya da karıŐımın 1/3  yayılır.
- # Üst üste karıŐım yayılmıŐ yufkaların yuvarlak kısımları kesilerek kare bir yufka elde edilir.
- # Kesilen parçalar biraz daha küçültülerek kare yufkaya serpiŐtirilir.
- # Bunun da üzerine peynir, maydanoz ve pul biberden hazırlanan harç eŐit olarak yayılır.
- # Kare yufka ne sıkı ne de gevŐek olarak rulo yapılır.
- # Rulo Őeklinde buz dolabında 2 saat sertleŐtirilir.
- # 1,5 - 2 parmak kalınlığında dilimlenir, üzerine ayrılan yumurta sarısı sürülür. YađlanmıŐ tepsiye dizilir.
- # 180 derece fırında üzeri kızarana kadar piŐirilir.

**Not:** Bu börek arzuya göre peynire kabak eklenerek de yapılabilir