



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

MAYDANOZLU KÖY BÖREĐİ



2 adet köy yufkası
İçi için:
Yarım demet maydanoz
Yarım kalıp beyaz peynir
zeri için:
1 adet yumurta
1 su bardaĐı süt
eyrek su bardağı sıvıyağ

- # nce i hazırlanır; maydanozlar çok ince kıyılır, peynir ezilir ve karıştırılır.
- # Köy yufkaları sigara böreĐi yapar gibi 8'er adet üçgen parçaya kesilir.
- # Hazırlanan i, yufkaların geniş kenarlarına paylaştırılır. SaĐdan ve soldan katlanır ve rulo yapılır.
- # Börekler yağlanmış fırın kabına sıkı sıkı dizilir.
- # Süt, yumurta ve sıvıyağ çırpılır, böreklerin üzerine gezdirilir.
- # 170 derece fırında börekler kızarana kadar pişirilir.
- # Sıcak olarak ikram edilir.

Not: Köy yufkası kalın olduğu için bu tarifte kullanılması tavsiye edilir.