



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

## KÖY BÖREĞİ



5 adet köy yufkası  
2 su bardağı su  
1 su bardağı süt  
1 su bardağı sıvıyağ  
1 adet yumurta  
İçi için:  
5 adet yumurta  
3 adet taze soğan  
Yarım demet maydanoz  
1 çorba kaşığı tereyağı  
1 çay kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı tuz

- # Önce iç hazırlanır; yumurtalar, çukur bir kaba kırılır, tuz eklenir, parçalanana kadar çırpılır.
- # Tavaya tereyağı bırakılır, orta ateşte eriyince yumurta dökülür. Yarım donana kadar pişirilir. (Omlet gibi)
- # İnce kıyılmış taze soğan ilave edilir. Bir kaç dakika sonra ince kıyılmış maydanoz ve karabiber katılır. Karıştırılır, ateşten alınır.
- # Yumurta, su, süt ve sıvıyağ karıştırılır.
- # Yağlanmış tepsiye kuru yufkalar parçalanarak yerleştirilir. Aralara sıvı karışımdan bol miktarda gezdirilir.
- # Yufkaların yarısı kat kat yerleştirdikten sonra yumurtalı iç yayılır.
- # Üzerine aynı şekilde yufkalar yerleştirilir. Kalan sıvı karışım en üste dökülür.
- # Kare kare kesilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık yarım saat pişirilir.

Not: Yufka kuru olduğu için su miktarı bol tutulmuştur.