



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

## MAYDANOZLU KÖY BÖREĞİ



2 adet köy yufkası  
İç için:  
Yarım demet maydanoz  
Yarım kalıp beyaz peynir  
Üzeri için:  
1 adet yumurta  
1 su bardağı süt  
Çeyrek su bardağı sıvıyağ

- # Önce iç hazırlanır; maydanozlar çok ince kıyılır, peynir ezilir ve karıştırılır.
- # Köy yufkaları sigara böreği yapar gibi 8'er adet üçgen parçaya kesilir.
- # Hazırlanan iç, yufkaların geniş kenarlarına paylaşılır. Sağdan 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.