



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

## KOLAY YUFKA BÖREĐİ



4 adet günlük yufka  
2 adet yumurta  
1 su bardaĐı süt  
Yarım su bardağı sıvıyağ  
İçi için:  
2 su bardaĐı lor

- # nce sıvı karışım hazırlanır; yumurta, süt ve sıvıyağ iyice çırpılır.
- # Orta büyüklükte kare bir tepsi yağlanır. İlk yufka buruşturarak yerleştirilir. zerine sıvı karışım gezdirilir.
- # İkinci yufka da aynı Őekilde konur. Yüzeyine lor serpilir.
- # nc yufka lorun üzerine yine buruşturarak bırakılır. Sıvı karışım gezdirilir.
- # Son yufkadan tepsi kadar düz bir kare kesilir. Kalan kısmı üzerine konur. En son olarak kare kesilen yufka düz yerleştirilir.
- # Kalan sıvı karışım üste bırakılır, her tarafa yayılacak Őekilde sürülür.
- # 16 eşit kare parçaya kesilir. 180 derece fırında 50 dakika pişirilir.
- # Ilık olarak ikram edilir.

**Not:** BöreĐin lezzetini arttırmak için sıvıyağ yerine 3 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı kullanılabilir.