

Kuru Yufka Boregi

Malzemeler

5-6 kat olacak sekilde kuru yufka

Peynir

5-6 yemek kasigi sivi yag

Yapilisi

Tavaya yagin yarisi konur.Kuru yufkalar su ile islatilip yaglanmis tavaya 2-3 sıra koyulur.Ardından iç harc koyulup tekrar 2-3 kat islatilmiş yufka konur.Tavada her iki tarafı da iyice pisirilir.Cevirdiğimizde kalan yağla diğer tarafı pisirilir.Pisen kısımlarda kuruyan yerlere elimizle su serpererek hafif nemlendirilir. Afiyet olsun:)