



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERİYELİ TEPİSİ BÖREĞİ

1 paket hazır yufka
2 adet yumurta
1 kase yoğurt
1 su bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı çörekotu
1 çay kaşığı kurutulmuş biberiye
1 yemek kaşığı margarin
250 gram beyaz peynir
Pul biber
Karabiber

Öncelikle geniş bir fırın tepsisine 1 yemek kaşığı sana margarini eritip dökün ve tepsinin tabanını yağlayın.

İç harç:

Beyaz peynirleri, biberiye , karabiber ve pul biberi karıştırın.

Sos:

Yoğurdu, sıvı yağı ve 2 tüm yumurtayı kırıp mikserle iyice çırpın.

Böreğin yapımı:

Eritilmiş margarinin üzerine yani tepsiye 1 kat sos bir kat iç harç olacak şekilde yufkaları dizin ve 260 derecelik fırında 30 dk pişirin.

