



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ PEYNİRLİ BÖREK

Malzeme

- 3 adet yufka
- 1 çay bardağı erimiş Sana yağı
- 2 yemek kaşığı Sana Kase Biberli Peynirli Sandviç Sürme
- 1 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- Yarım demet maydanoz

Hazırlanışı

1. Yufkaları bir tezgâhın üzerine üst üste koyup, bir bıçakla dört parçaya bölün.
2. Sana yağın küçük bir tavada erittikten sonra iyice soğutun.
3. Yemeğinizin harcını hazırlamak için Sana Crème Bonjour Biberli Peynirli Sandviç Sürme yi rendelenmiş kaşar peyniri, rendelenmiş beyaz peynir ve kıyılmış maydanozla birlikte küçük bir kâseye koyun ve bir çatal yardımıyla iyice karıştırın.
4. Erimiş Sana yağın, kestiğiniz üçgen yufkaların üzerine bir fırça yardımıyla sürün.
5. Yufkanın geniş tarafına biberli peynirli harçtan koyup kenarlarını içeri katlayıp, zarf şeklinde sarın.
6. Hazırladığınız bu zarf şeklindeki börekleri, Sana ile yağladığınız tepsiye dizin ve önceden 185 derecede ısıttığınız fırına verin.
7. Böreklerinizi kızarana dek fırında bekletin ve ardından sıcak olarak servis yapın.