



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

CEVİZLİ BÖREK

2 su bardağı un
1 çay bardağı su
Yarım çay kaşığı tuz
2 su bardağı ceviz içi
4 çorba kaşığı lor peyniri
2 çorba kaşığı tereyağı

Derin bir kabın içinde unla tuzu harmanlayıp üzerine yavaşça suyu ekleyin yumuşak bir hamur yapın. Bu hamuru 15 dakika dinlendirin. Daha sonra bezelere ayırıp her bir bezeyi açın. Üzerine eritilmiş tereyağından sürün. İç malzemesi için peynirle kıyılmış cevizi karıştırıp hamurun içlerine paylaştırtıp kapatın. Sıvı yağda kızartın ya da üzerine yumurta sürerek fırında pişirin ve sıcak ikram edin.