



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ KREMALİ BÖREK

- 1 adet yufka
- 1/2 çay bardađı rendelenmiř kařar peynir
- 1/2 çay bardađı dil peyniri
- 1/2 çay bardađı ceviz
- 1 ay bardađ krema
- 1 adet yumurta
- 1/2 çay bardađı süt
- 6 yemek kaşığı margarin

Tepsinin içine yağlı kağıt serin. Yufkayı 16 cm kare lik tepsiye serin. Kenarlarından sarkan kısımları koparın. Krema, yumurta, süt ve eritilmiş yağ çırpılarak bir sos oluşturun. Tepsideki yufkaya sosu sürün. Peynirleri ve cevizi serpin. Koparılan yufka parçalarından bir kısmı ile üstü örtüp soslayın. Kalan ceviz ve peynirler konulur. zeri kalan yufka ile örtülüp kalan sosun tamamı dkn. Yarım saat buzdolabında bekletildikten sonra 175 dereceye ısıtılmış fırında üstü kızarana dek pişirin.

