



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ BÖREK (YUFKA)

6 adet hazır yufka
200 gr. beyaz peynir
250 gr. krem peynir
100 gr. rende kaşar
4 yumurta
2 çorba kaşığı katı yağ
2 çorba kaşığı süt
1 demet kıyılmış maydanoz
6 adet yufka
125 gr. eritilmiş katı yağ
Çeyrek bardak süt

Beyaz peynir ve krem peyniri çatalla iyice ezin. Kaşar peyniri, yumurtaları, yağ, süt ve maydanozu katıp iyice karıştırın. Börek tepsisini yağlayın. Bir yufkayı tepsiye yayın, üzerine fırçayla erimiş yağı sürün, birkaç damla süt serpin. İkinci ve 3. yufkaları da aynen kullanın. Üzerine hazırladığınız içi yayın, kalan diğer 3 yufkayı da yağlayıp, sütleyip yayın. Kalan yağ üzerine sürün. Orta hararetli fırında üzeri kızarana kadar pişirin.