



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ PEYNİRLİ TEPŞİ BÖREĞİ

200 gr tereyağı
4 hazır yufka
2 yumurta
250 gr sert beyazpeynir
1 demet maydanoz
1 su bardağı yoğurt
2 çorba kaşığı sıvıyağ

Peyniri ufalayın. Maydanozu kıyın. Yumurtaların sarılarını aklarından ayırın. Peyniri bir kaseye alıp maydanoz ve yumurta aklarını ilave edip çatalla ezerek iyice karıştırın. Tereyağını eritin Yufkalardan birini yağlanmış fırın tepsisine kenarları dışarıya taşacak şekilde yayın. Üzerine eritilmiş tereyağı gezdirip fırça ile her tarafına sürün. Bir yufkayı iri parçalara bölüp tepsiye yerleştirin. Üzerini yağlayıp hazırladığınız peynirli iç malzemeyi yayın. 1 yufkayı iri parçalar halinde üzerine doşeyip eritilmiş tereyağı gezdirerek yağlayın. Kalan 1 yufkayı yine parçalar halinde yayıp kalan yağı gezdirin. Yoğurt, yumurta sarıları ve sıvıyağı iyice çırpıp böreğin üzerine sürün. Taşan yufkanın kenarlarını içe doğru kıvrın. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında üzeri kızarıncaya kadar 25-30 dakika pişirin. Dilimleyip servis yapın.