



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ BÖREK

200 gr margarin  
4 adet yufka  
2 adet yumurta  
50 gr sert peynir  
1 adet maydanoz  
1 su bardağı yoğurt  
2 çorba kaşığı sıvı yağ

Peyniri ufalayıp maydanozu kıyın yumurtaların sarılarını ve aklarını birbirinden ayırın peyniri maydanozu ve yumurta aklarını güzelce karıştırın margarini eritin ve yufkalardan birini tepsiye kenarları sarkacak şekilde yerleştirin üzerine erimiş margarinden sürün bir yufkayı iri parçalara bölüp tepsiye yerleştirin üzerine peynirli karışımı yayın bir yufkayı daha iri parçalara bölüp koyun üzerine yağdan gezdirin kalan bir yufkayı yine parçalayıp yerleştirin kalan yağ gezdirin yoğurt yumurta sarıları ve sıvıyağı çırpıp böreğe sürün taşan kenarlarını içe doğru kıvrın 200 derece fırında 25-30 dk. pişirin.