



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖZ BİBERLİ PEYNİRLİ BÖREK

4 adet yufka
1 kg ıspanak
250 gram ezilmiş beyaz peynir
1 ay kaşığı karabiber
2 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 ay bardağı eritilmiş margarin
500 gram havuç
1 kangal sucuk
Tuz
5 adet başlanmış patates
Yarım demet dereotu
5 adet közlenmiş kırmızıbiber
1 adet çırpılmış yumurta sarısı

İspanağı kıyın. Peynir ve yarım çay kaşığı karabiberle harmanlayın.

Ayrı bir yerde yumurta, süt ve yağı karıştırın. Havucu rendeleyin. Patatesi blenderde ezip, yarım çay kaşığı karabiber, kıyılmış dereotu ve tuz ekleyip karıştırın. Sucuğı doğrayıp, blenderden geçirin. Doğranmış kırmızıbiberle harmanlayın.

Yuvarlak kek kalıbını yağlayın. 1 adet yufkayı, dışarı taşacak şekilde kalıba yerleştirip, ıspanaklı harcı koyun. Üzerine 1 adet yufka yerleştirin. Yumurtalı-sütlü harcı döküp, havuç serpiştirin. Tekrar 1 adet yufka yerleştirin. Patatesli harcı yayın. Sucuklu karışımı serpiştirin. En üste kalan yufkayı serin. Yufkanın sarkan kenarlarını üzerine yerleştirin.

ırpılmış yumurta sarısı sürüp, önceden 180 derecede ısıtılmış fırında 35-40 dakika pişirin.

