



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KUSKUSLU BÖREK (ALMANYA)

### MALZEME:

250 g kuskus,  
yufka,  
8 yemek kaşığı zeytinyağı,  
1 er demet maydanoz ve kişniş,  
200 g beyaz peynir,  
tuz,  
karabiber.

1. Fırını 180 derecede ısıtın. Kuskusu pişirip soğumaya bırakın.
2. Yufkaları açın, 32 parça kesin (her biri 18 x 24 cm). Araya yağ sürerek ikişer parça üst üste koyun.
3. Yeşilliği yıkayarak ayıklayın ve kıyın. Kuskus, kıyılmış yeşillik ve ezilmiş peynir ile iç hazırlayın. Tuzunu ve biberini ayarlayın.
4. Yufkaların üstüne birer kaşık iç koyun, yufkaları paket şeklinde sarın.
5. Börekleri fırında 20 dakika pişirin.