



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ BÖREK (HAZIR YUFKA)

3 yufka
1 su bardağı yoğurt
3 yumurta
150 gr. beyaz peynir
100 gr. margarin
1 fincan kaşar peyniri rendesi

Geniş bir kâseye yumurtaları kırıp çatalla karıştırınız. İçerisine yoğurdu, erimiş yağı, rendelenmiş beyaz peyniri koyup hepsini iyice karıştırınız. Fırın tepsisini yağlayıp bir yufkayı kenarlardan sarkacak şekilde tepsiye yayınız. Üzerine bir kepçe iç koyup yayınız. Diğer yufkaları küçük küçük kopartıp harcın üzerine gelişigüzel koyunuz. Aralara azar azar iç koyunuz. Tepsinin kenarlarından sarkanı da kesip, tepsiye koyunuz. En üste kalan harcı bolca döküp üzerine kaşar peyniri rendesini yayınız. Isıtılmış orta hararetle fırında altını üstünü pebe renkte pişiriniz. Küçük karelere kesip sıcak servis yapınız.