



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ BÖREK

Ecem Yorat

4 adet yufka
500 gr peynir
2 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
½ demet maydanoz
Pul biber
Karabiber
1/2 su bardağı sıvıyağ

Böreğimizin iç harcı için bir kaptaki peyniri, baharatları ve maydanozu karıştırıyoruz. Başka bir kaptaki da yoğurt, sıvı yağ ve 1 adet yumurtanın tamamını ile diğer yumurtanın beyazını karıştırıyoruz. Yağlanmış tepsiye ya da borcama yufkamızın ilk katını koyuyoruz. Üzerine yoğurtlu karışımımızdan fırça yardımıyla iyice sürüyoruz. Peynirli karışımdan koyuyoruz. yufkalar bitene kadar üst üste koyarak bu işleme devam ediyoruz. Son olarak yufkanın üst kısmına yumurta sarısını sürüyoruz. Arzuya göre susam ya da çörek otu serpebilirsiniz. Daha önceden 10 dakika ısıtılmış 180 derecelik fırında üzeri kızarıncaya kadar pişiriyoruz.

