



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ BÖREK (YUFKA)

3 adet yufka
1 ay bardağı zeytinyağı
1 ay bardağı su
İçi için:
250 gr. beyaz peynir
Yarım demet maydanoz
Üzerine:
Susam

Yufkalardan bir tanesini düz bir zemin üzerine yayın. Zeytinyağı ve suyu iyice çırpın. Bir kısmı ile yufkanın üzerini ıslatın. Yufkayı ikiye katlayın. Sonra 8 adet üçgen parça kesin. Beyaz peynir ve ince doğranmış maydanozu karıştırın. Her üçgen parçasının geniş kenarına peynirli içten koyup, sigara böreğı sarar gibi sarın. Diğer yufkalara da aynı işlemi uygulayın. Bir kaseye 2 su bardağı su koyun. Börekleri bu suya batırıp, çıkarın ve tepsiye dizin. Üzerine susam serpip, 180 dereceli fırında 15 dk. kadar pişirin.