



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ TEPİİ BÖREĞİ

6 Yufka
2 Bardak süt
1 Bardak peynir
Yarım demet maydanoz
2 Soğan
1 Çay bardağı sadeyağ
3 Yumurta
tuz, karabiber

Yağladığınız tepsiye yufkayı bütün olarak yayınız. Süt, yumurta ve yağı birbirine karıştırıp serdiğiniz yufkanın üzerine kaşıkla gezdiriniz. Diğer yufkaları da kat kat yayararak, üç yufka tamamlanınca içi yayınız. Diğer üç yufkayı da aynı şekilde döşeyiniz. En üstüne bütün yufka koyup, bolca harç sürünüz. Fırında kızartınız. Çıkınca el ile biraz su serpiniz. Üzerini kapatarak, yumuşamaya bırakınız. Sonra dilimlere keserek servis yapınız.

İçin hazırlanması:
Peyniri rendeleyiniz. Maydanozla karıştırıp iç elde ediniz.