



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

SOĞANLI PEYNİRLİ BÖREK

Arçelik Gurme fırını 200 dereceye ayarlayın.

4 adet soğanı 2mm[?]lik yarım halkalar halinde doğrayın. Soğanları 4 çorba kaşığı zeytinyağında yaklaşık 10-15 dakika, renkleri kahverengileşip yumuşamaya başlayana kadar kavurun.

Sonra içine 2 çorba kaşığı kuş üzümü, 1 tatlı kaşığı karabiber ve ince ince doğranmış 1 adet kurutulmuş kırmızı biber ekleyin.

Küçük bir kavanoza 1 yumurta, 1 çay bardağı süt ve yarım çay bardağı zeytinyağı ekleyip iyice sallayın. Bu sos, böreğin içinin yumuşak, dışının ise kırıltı olmasını sağlamaya yardımcı olacak.

Fırın kabinin altını yağlayın ve 1 adet yufkayı ikiye katlayıp tabanına yayın, arasına sos karışımından biraz döküp her tarafına yayılmasını sağlayın. Soğanlı karışımın tamamını ekleyin. 250 gram beyaz peyniri de küp küp parçalara ayırarak ilave edin. Peynir tuzlu olduğu için ekstra tuz eklemenize gerek olmayacak.

Kalan 1 adet yufkayı aralarına sos ekleyerek kat kat yayın. Son olarak en üstüne de kalan sostan gezdirerek, 1 çorba kaşığı çörek otu serpin. 200 derecedeki fırınınızın orta rafına yerleştirerek, fan ve ızgara modunda yaklaşık yarım saat pişirin.

