



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

2 PEYNİRLİ BÖREK (HAZIR YUFKA)

6 adet yufka
6 adet yumurta
3 su bardağı su
Yarım paket margarin
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
1,5 su bardağı kaşar peyniri rendesi
1.5 su bardağı beyaz peynir

Yumurtaları çukur bir kaptan iyice çırpalım, içine suyu, eritilmiş ve soğutulmuş margarini, sıvı yağı ve kabartma tozunu ilave edelim. İyice karıştıralım. Fırın tepsisini yağlayalım. Tepsiye dizeceğimiz 3 adet yufkanın arasına hazırladığımız karışımdan dökelim. Yufkaları buruşturalım. Üçüncü yufkanın üzerine ufalanmış beyaz peynir serpelim. Diğer yufkaları da arasına yağlı karışımdan sürerek ve buruşturarak tepsiye yerleştirelim. En son yufkanın üzerine de yağlı karışımdan bolca sürelim. Böreğin birkaç yerinden delikler açalım. Bir bıçak yardımıyla dilimler keselim. Üzerine kaşar peyniri rendesi serpelim. Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında böreğin altı-üstü kızarana dek pişirelim.