



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## 2 PEYNİRLİ BÖREK

Hamuru için:

1 yumurta

2 çorba kaşığı tereyağı

1 çay bardağı yoğurt

1 çay kaşığı karbonat

Yarım limon suyu

2,5 su bardağı un

1 çay kaşığı kabartma tozu

İçi için:

100 gram beyaz peynir

150 gram kaşar peynir

Yarım demet maydanoz

3 çorba kaşığı yoğurt

Hamuru için tereyağını, yoğurdu, 1 yumurtayı ve unu yoğurun. Üzerine kabartma tozu, karbonat ve limon suyunu ekleyip yumuşak bir hamur yapın. Bu hamuru unlanmış tezgahta ince bir şekilde açın. Üzerine bir kabin içinde karıştırdığınız peynirlerle yoğurdu yayıp her tarafına yedirin. Hamuru rulo halinde sarın. Fırın tepsisine gül şeklinde yerleştirin. Üzerine yumurta sarısını sürün ve biraz ayırdığınız kaşar peynirini serpin. Dilimler gibi kesin ama tamamen kopartmayın. 200 derecedeki fırında 35 dakika kadar pişin. Fırından alıp sıcak olarak servis yapın.