



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## 3 PEYNİRLİ TEPİSİ BÖREĞİ

4 adet yufka yaprağı  
150 gram lor peynir  
50 gram beyaz peynir  
50 gram kaşar peynir  
Yarım demet dereotu  
1 yemek kaşığı zeytinyağı  
Bir kase yoğurt  
1 su bardağı süt  
1 adet yumurta  
1 şişe maden suyu  
40 gram tereyağı

Bir kabın içine zeytinyağı, yoğurt, süt ve yumurtayı koyun karıştırın.

Öte yandan başka bir kaptaki ise peynirleri ve maydanozu kesin. Ellerinizle karışımı ezin.

Bir fırın tepsisine yağlı kağıt serin. Bir yaprak yufkayı serin. Yufkanın üzerine hazırladığınız yumurtalı karışımı sürün.

Ardından çok az miktarda iç harcı koyun. Kenarlardan yufkayı içe doğru kapatıp soston biraz daha sürün.

Her bir yufka yaprağını bu işlemi geçirin.

En son katına ise sosu dökmeden içine maden suyunu ilave edin.

Bu sayede tepsi böreğiniz daha kabarık olur.

200 derece ısıtılmış fırına koyun.

30 dakika sonra çıkarın.