



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYAT EKMEKLİ PEYNİRLİ BÖREK

3 adet yufka
6 dilim bayat ekmek
150gr beyaz peynir
1 kase mozeralla peyniri
1 tutam maydanoz
3 adet yeşil biber
2 adet domates
1 çay bardağı süt
yarım çay bardağı sıvıyağ
2 adet yumurta

Yufkaları tezgaha seriyoruz ve 8 eşit üçgen şeklinde kesiyoruz. Üçgenlerin geniş kenarından başlayıp ortasına gelene kadar rulo şeklinde sarıyoruz ve altında zemin oluşunca rulonun iki kenarını ortada birleştirip, ucunu da sıkıştırarak bir havuz oluşturuyoruz.

Ekmekleri de bir karıştırma kabının içine parçalayarak koyuyoruz. Üzerine beyaz peyniri ve mozzarella peyniri rendeliyoruz. Maydanozu ince ince doğrayarak ilave ediyoruz. Üzerine sütü ve sıvıyağı döküyoruz. Yumurtaları kırıyoruz ve karıştırıyoruz. Yufka havuzlarını yağlanmış fırın tepsisine diziyoruz. Ortalarına hazırladığımız harcı dolduruyoruz. Domates ve biberleri uzun uzun dilimliyoruz ve her bir böreğin üzerine birer tane koyuyoruz. Yufkaları sıvıyağla yağıyoruz ve önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişiriyoruz.



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 28.04.2021