



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBER DOLGULU BÖREK

6 iri köy biberi
150 gram lor peyniri
1 salçalık kırmızıbiber
3 dal taze kekik
Karabiber
Tuz
6 milföy hamuru
1 yumurta sarısı
2 yemek kaşığı margarin
Üzeri için;
1 yumurta sarısı

Milföy hamurlarını oda ısısında 15 dakika bekletin.

Biberleri fırın ızgarasında 10 dakika pişirin.

Peyniri bir kaba alın.

Kırmızıbiberi küçük doğrayıp ekleyin.

Tuz, karabiber, küçük doğranmış sana klasik yağ ve taze kekik yapraklarını ekleyip karıştırın.

Biberleri uzunlamasına bıçakla kesin ve içine peynir karışımını doldurun.

Biberleri sap kısımları dışarıda kalacak şekilde milföy hamurlarının içine yerleştirip sarın.

Yağlı kağıt serili tepsiye dizin.

Üzerine yumurta sarısı sürün. 200 derece fırında kızarıncaya kadar pişirin.