



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇERKES PEYNİRLİ BÖREK

- 3 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 5 Dal taze nane
- 4 Adet yufka
- 3 Bardak rendelenmiş isli Çerkez peyniri
- 150 gr kaymak
- 1 Adet yumurta akı
- 1 Aldığı kadar galeta unu
- 1 Bardak iri çekilmiş ceviz

Çerkez peynirini geniş bir kaba alın. Üzerine ceviz ve ince kıyılmış nane ilave edin. Yufkaları düz bir zeminde üst üste koyun. Genişliği 4 parmak olacak şekilde uzun şeritler halinde kesin. Uç kısımlarına peynirli harç koyup bir parça kaymak yerleştirin. Daha sonra muska şeklinde sarın. Açılmasını önlemek için ucunu hafifçe ıslatıp yapıştırın. Yufkalar ve harç bitene kadar aynı işleme devam edin. Yumurta akını sana margarinle çırpın. Börekleri önce yumurta akına sonra galeta ununa bulayın. Bir fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirin.