



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEMİRHİNDİLİ PİRTİK BÖREĞİ

<https://www.sabah.com.tr>

100 gram demirhindi
Yeteri kadar su
3 adet yufka
2 adet yumurta
1 su bardağı süt
Yarım çay bardağı sıvı yağ
200 gram beyaz peynir
Yarım demet dereotu
Yarım şişe soda

Demirhindiye tencereye alın. zerini bir parmak geçecek kadar su ekleyip kaynatın. Tel süzgeçten geçirip, soğumaya bırakın. Demirhindi, yumurta, süt, sıvı yağ, ufalanmış beyaz peynir ve kıyılmış dereotunu karıştırın. Yufkaları parçalayıp, demirhindili karışımın içine ilave edin. Yağlanmış fırın tepsisine yayıp, üzerini streç filmle kapatın. Buzdolabında 1 gece dinlendirin. Ertesi gün buzdolabından alıp, üzerine yarım şişe soda gezdirin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında, üzeri kızarana dek pişirin.

