



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ BİBERLİ VE PEYNİRLİ BÖREK

5 adet yufka
1 su bardağı süt
3 çorba kaşığı yoğurt
Yarım paket margarin
1 adet yumurta
Bir tabak dolusu beyaz peynir
3 orta boy domates
5-6 adet sivri biber

Domatesleri küp küp, biberleri ince ince doğrayın. Peynirle karıştırın. Bir kaptaki yağı, yoğurdu , yumurtanın akını (sarımsını böreğin üstüne süreceğiz) ve sütü bir güzel karıştırın. Birinci yufkayı yağlanmış tepsinin üzerine serin ve kırıştırarak tepsiye yerleştirin. Üstüne sıvı karışımdan sürün. Üç yufkayı sıra ile üstlerine sıvı harcı koyarak tepsiye serin. Üçüncü katın üstüne peynirli malzemenizi serpin. Tekrar üstüne yufka, sıvı ve son kat yufkayı koyun ve sıvımız kaldıysa üstüne dökün. Üstüne yumurta sarısını sürüp 170 derecelik fırında 30 dakika pişirin.

Not: İsterseniz üstlerine susam, çörekotu veya haşhaş tohumu atabilirsiniz veya hepsini birden atabilirsiniz.