



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EKMEK HAMURUNDAN TEPŞİ BÖREĞİ

- 1 ekmeğ hamuru (fırından çiğ olarak alınız)
- 1 yumurta
- 1 ay bardağı sıvıyağ
- 8-10 dal maydanoz
- 1 küçük kalıp beyaz peynir (350 gr.)
- 8-10 dal dereotu

Peyniri rendeleyip, kıyılmış maydanoz, dereotu ve yumurta akı ilve ederek karıştırmız. 25-30 cm. apında bir tepsiye yağı koyarak, hamura yağı yediriniz. Elle bastırarak ortası şişkin kenarları ince olmak üzere tepsiye göre yayınız. Şişkin kısmına içi yerleştirep, kenarlarını ortada birleştirebilirsiniz. stten bastırarak hamuru tepsiye göre muntazam bytnz. stne yumurta sarısı sürüp orta hararetili fırında pişiriniz.

[ML© Kaşarlı Ekmek Böreği için tığlayın](#)

