



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVALTI BÖREĞİ

4 adet yufka
250 gram beyaz peynir
1 çorba kaşığı pul biber
1 yumurta
4 dal maydanoz
1 çay bardağı zeytinyağı

Öncelikle maydanozu kıyın ve rendelenmiş peynirle karıştırın. İçine yumurtanın akını ve pul biberi ekleyip iç harcını hazırlayın. Yufkalardan birini tepsiye döşeyip içlerine bir kat peynirli içi, sonra tekrar yufka peynirli içi kat kat dizin ama yufkaları ıslatmayın. Son yufkayı da yine buruşturup üzerine döşeyin, zeytinyağı gezdirip yumurta sürün ve tepsiyi 200 derecedeki ısıtılmış fırında kızarıncaya kadar pişirin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 11.03.2024