



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAPALI PEYNİR BÖREĞİ (GAZİANTEP)

<https://www.gaziantepmutfagi.org>

1 kg tuzsuz Antep peyniri
7-8 adet taze sarımsak
5-6 adet taze soğan (istenirse)
2 demet maydanoz
1 avuç taze tarhun (tarhın)
2 yemek kaşığı sadeyağ
1 yemek kaşığı toz kırmızıbiber
1'er tatlı kaşığı yenibahar ve karabiber
1 ½ tatlı kaşığı tuz

Peyniri tavla zarı gibi küçük küçük doğrayın veya iri rendeleyin.

Taze sarımsak, eğer kullanıyorsanız taze soğan, maydanoz ve tarhununu ince ince kıyın.

Peynirin üstüne ince kıyılmış sarımsak, soğan, maydanoz ve tarhununu ekleyin.

Kırmızıbiber, karabiber, yenibahar, tuz ve sadeyağı ekleyip karıştırın.

Pide fırınına yollayın ve üzerini kapalı olarak pişirtin.

Eğer evde yapıyorsanız, hamuru oval pide gibi açın ve harcı kenarlarda pay bırakacak şekilde döşeyin.

Kenarları harcın üstüne doğru kıvrın ve tamamen üzerini kapatın.

Not: İsterseniz bu böreğin harcına sadeyağ yerine yarım bardak zeytinyağı koyabilirsiniz.