



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARNİYARIK BÖREK

4 yufka
5 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı süt
1 çay bardağı sıvı yağ
500 gram beyaz peynir
6 dal maydanoz
1 domates
2 sivri biber

Öncelikle iç harcını hazırlayın. Çatalla ezdiğiniz peynire kıyılmış maydanozu, doğranmış sivri biberleri katın. 2 yufkanın arasına yağ sürüp dörde bölün. Diğer 2 yufkayı da yağlayıp aynı şekilde kesin. Peynirli iç malzemeyi üçgenlerin ortasına paylaşırıp dikdörtgen şeklinde katlayın. Yağladığınız fırın tepsisine dizin. Her böreği ortasından bir bıçakla kesip karnını yarın. Üzerine yağ gezdirip, 200 derecedeki fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Bu şekilde hazırlanan börekleri derin dondurucuda uzun süre bekletip istediğiniz zaman pişirebilirsiniz.