



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEÇİ PEYNİRLİ VE CEVİZLİ BÖREK

- 5 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 6 Adet baklava yufkası
- 3 Yemek Kaşığı bal
- 1 Adet yumurta sarısı
- 1 Adet büyük keçi peyniri
- 1 Su Bardağı iri dövölmüş ceviz

Bal ve cevizi bir kaptaki karıştırın. Baklava yufkasının üzerini fırça ile hafifçe yağlayın. İkinci yufkayı üzerine yerleştirip enine 3 parçaya kesin. Her bir yufkaya peynir ve peynirlerin üzerine 1 tatlı kaşığı ballı ceviz yerleştirin. Yufkaları yanlardan kapatıp rulo şeklinde sarın. Tüm malzemeyi aynı şekilde hazırlayın. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp 180 dereceye ayarlı fırında börekler kızarıncaya kadar pişirin. Servis yapın.