



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIRMIZI BİBERLİ PEYNİRLİ KARNİYARİK BÖREĞİ

25 gr tereyağı  
4 adet yufka  
6 adet kırmızı biber  
250 gr örgü peynir  
2 adet yumurta  
yarım su bardağı yogurt  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı çörekotu  
1 çay kaşığı susam

Kırmızı biberleri yıkayıp sap ve çekirdek kısımlarını ayıklayın. Yarım cm<sup>2</sup>lik halkalara doğrayın. 2 yemek kaşığı tereyağını tavaya alıp ısıtın. Biberleri alıp 2-3 dakika soteleyin. Kapağını kapatıp kısık ateşte bir kaç dakika daha pişirdikten sonra altını kapatıp ılınmaya bırakın. Yumurta, yumurta akı ve yağı bir kasede çirpin. Tuz ve yağı ekleyip tekrar çırparak börek sosunu hazırlayın. Kaşar veya örgü peynirini doğrayıp beyaz peyniri ve çörek otunu ekleyip karıştırın. Yufkalardan birini tezgaha serip börek harcıyla iyice ıslatın. İkinci yufkayı serip tekrar ıslatın ve yufkaları 12 üçgen olacak şekilde kesin. Peynir harcının yarısını üçgen yufkaların geniş kenarlarına paylaşın. Kırmızı biber parçalarından da birkaç parça yerleştirip sarma sarın. Seramik kaplamalı tepsi kullanıyorsanız yağlamadan tepsiye yerleştirin. Kullanmıyorsanız bol harçtan dolayı yapışabileceğinden tepsiyi mutlaka yağlayın. Üzerlerine biraz börek sosu ile karıştırılmış yumurta sarı sürüp çörekotu susam serpiştirdikten sonra 200C dereceli fırında iyive kızarana kadar pişirin.

