



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIZILCIKLI VE KEÇİ PEYNİRLİ BÖREK

250 gram çekirdekleri ayıklanmış kızılıık  
Bir buçuk su bardağı ufalanmış keçi peyniri  
2 adet yumurta  
1 çay kaşığı rendelenmiş muskat  
2 adet yufka  
1 su bardağı süt  
4 çorba kaşığı tereyağı  
Tuz

Kıyılmış kızılıık, peynir, yumurta, muskat ve tuzu karıştırın. Yufkaları ortadan ikiye kesip, uzun taraflarına kızılııklı harcı pay edin. Rulo şeklinde sarıp, yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, üzerleri kızarana dek, yaklaşık 30 dakika pişirin. Süt ve tereyağını ayrı bir kaba alıp ocağa oturtun. Tereyağı eriyince ocağın alın. Böreği fırından alıp, üzerine sütlü karışımı gezdirin. Yeniden fırına verip, 5 dakika daha pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

