



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY PEYNİRLİ ARNAVUT BÖREĞİ

1 kilo milföy hamuru
2 adet böreklik yufka
2 yumurta
1 şişe soda
1 çay bardağı sıvı yağ
Arası için:
1 kase beyaz peynir
1 soğan

Soğanı ince kıyıp derin bir kaba alıyoruz.

Üzerine peyniri koyup gerekirse biraz tuz ilave edip karıştırıyoruz. Dikdörtgen borcamın içine 1 sıra milföy hamuru diziyoruz, üzerine 1 adet yufkamızı kenarlardan dışarı sarkacak şekilde yerleştiriyoruz.

Yufkamızın üzerine peynirli harcımızın tamamını serpiyoruz, yufkamızın kenarlarını içine alıyoruz. Kalan milföylerimizi de yufkanın üzerine yerleştiriyoruz.

Derin bir kaba sıvı yağ, soda ve yumurtaları alıp iyice çırpıyoruz ve tepsimizin üzerine döküyoruz.

Döktüğümüz karışım fazla gelirse üzerine bir yufka daha serebilirsiniz. Ben o şekilde yaptım.

Böreğimizi dilimleyip önceden ısınmış 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişiriyoruz ve servis yapıyoruz.



Fotoğraf "Özlem Çelik" tarafından gönderildi. 30.04.2020