



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ PRATİK BÖREK

<https://www.sabah.com.tr>

3 adet yufka
1 su bardağı süt
1/2 su bardağı sıvı yağ
1/2 su bardağı soda
2 adet yumurta
250 gram keçi peyniri
8-10 dal maydanoz
Tuz

Süt, sıvı yağ, soda, yumurta ve tuzu iyice çirpın. Üzerine çatalla ezilmiş peynir ve kıyılmış maydanoz ilave edip karıştırın. Yufkaları üst üste yerleştirip rulo şeklinde sarın ve 1-2 parmak genişliğinde şeritler halinde kesin. Sonra harmanlayıp geniş bir kaba alın. Üzerine peynirli karışımı döküp karıştırın. Orta boy fırın kabına alıp, önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana dek pişirin.

