



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KOLAY PEYNİRLİ BÖREK

4 adet yufka yaprak
250 gram ezine peynir
1 adet yumurta
Yarım ay bardağı soda
Yarım ay bardağı süt

Bir fırın tepsisine yağlı kağıt serin.
Bir kasede sütü, sodayı, yumurtayı karıştırın.
Karışımı blendırdan geçirin.
Ardından fırça yardımıyla tepsiye ilk kat olarak serdiğiniz yufkaya sürün.
Sonra diğeri bir yufkayı üzerine serip yeniden karışımı fırça yardımıyla yeniden sürüp arasına peynir serpiştirin.
Kalan diğeri yufkayı altta serdiğiniz gibi üstede aynı şekilde yapın.
Dilimlere ayırıp üzerine çörekotu dökün.
200 derece ısıtılmış fırına koyun.
30 dakika sonra böreğiniz hazır!