KOLAY PEYNİRLİ TEPSİ BÖREĞİ

4 adet yufka
3 yumurta
1 su bardağı sıvı yağ
2 su bardağı süt
İçi için:
Beyaz peynir
Kıyılmış maydanoz

Yumurta, süt ve yağı güzelce çırpın.
Kullanacağınız fırın tepsisinin her yerini iyice yağlayın.
İç harcı için kullanacağınız peynir ve maydanozları bir kapta güzelce karıştırın.
Yufkalardan birini açıp üzerine hazırladığınız yumurtalı karışımdan gezdirin ve iç harcından biraz serpin.
Daha sonra diğer yufkayı da açıp harcın üzerine serin ve tekrar yumurtalı karışımını iç harcı ile birlikte serpin.
Bu harç katının üzerini de yufkayla kapatıp elinizdeki iç harcı, yumurtalı karışım ve yufkalar bitene kadar bu işlemi tekrarlayın.
Kullanacağınız yufka sayısını fırın tepsinize göre artırıp azaltabilirsiniz.
Son kat yufkayı da en alttaki yufkanın açık kenarlarını kapatacak şekilde sıkıştırarak koyun.
Son yufka katının üzerine yumurtalı karışımdan ilave edin. İsterseniz en üste nohut ve çörekotu serpebilirsiniz.
Böreğinizi önceden 180 derece ısıtılmış fırında üzeri tamamen kızarana kadar pişirin.
Kolay peynirli böreğiniz hazır, hemen servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:145133 • adı:Kolay Peynirli Tepsi Böreği • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:34