



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KOLAY PEYNİRLİ TEPİSİ BÖREĞİ

8 kişilik Malzemesi
2 hazır ekmek hamuru
1 çay bardağı sıvıyağ
2 su bardağı ufalanmış beyaz peynir
1 yumurta,
8-10 dal maydanoz
8-10 dal dereotu

Yumurtanın sarısını akından ayırın. Maydanoz ve dereotunu kıyıp derin bir kaseye alın. Peynir ve yumurta akını ilave edip karıştırın.

Sıvıyağı ekmek hamuruna ekleyip yedirinceye kadar yoğurun. Hamuru ikiye bölün. 25-30 santim çapında yağlanmış tepsiye hamurun birini yayıp üzerine peynirli içi yayın. Kalan hamuru üzerine kapatıp elinizle bastırın. Üzerine yumurta sarısı sürüp önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 25-30 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.
