



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREM PEYNİR VE PARMESANLI KUŞKONMAZ BÖREĞİ

<http://www.verita.com.tr>

1 bağ Verita Kuşkonmaz (uçları kesilmiş)

1 kutu milföy böreği

Un

140 gr krem peyniri

1 adet çırpılmış yumurta

Parmesan peyniri

Fırını önceden 200 °C'de ısıtın. Milföyleri un yardımı ile açın ve krem peynirini hafifçe üzerine sürün. Hamuru 10 adet şerit haline getirin. Tek bir kuşkonmazın etrafına hamur şeridinin bir tanesini sarın. Çırpılmış yumurtayı üzerine sürün ve parmesan peyniri serpin. Fırında 10-15 dakika pişirdikten sonra servis edebilirsiniz.

