



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI PEYNİRLİ BÖREK

3 adet yufka
200 gram beyaz peynir
100 gram lor peyniri
1 demet maydanoz
Yarım demet dereotu
1 adet yumurta
1 ay bardağı sıvı yağı
1 ay bardağı çiğ krema

Derin bir kabın içine beyaz peyniri ve lor peyniri koyup ezin. Üzerine kıyılmış dereotu ve maydanozu ilave edip karıştırın. Yumurtayı bu karışımın içine kırıp karıştırın. Yuvarlak derin bir kabın içine yufkalardan birini koyup sıvı yağ ve çiğ krema ile ıslatın. Üzerine diğ er yufkayı koyup yine kremalı karışım ile ıslatın. Peynirli iç malzemeyi üzerine doldurun ve kanarlardaki sarkan yufkaları peynirlerin üzerine kapatın. 200 derecedeki fırında kızarıncaya kadar 35 dakika pişirin. Servis tabağına ters çevirip dilimleyerek ikram edin.