



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUSKUSLU PEYNİRLİ BÖREK

8 adet yufka
Yarım paket kuskus
Birer demet maydanoz, dereotu
Taze soğan
250 gr. beyaz peynir
Yarm su bardağı sıvıyağ
Yarım su bardağı su
Tuz
Karabiber

Kuskusu bol kaynar suda haşlayıp süzün. ılınınca içine ince kıyılmış maydanoz, dereotu ve soğanı, ezilmiş peynir, tuz karabiberi ekleyip karıştırın. Kuskus pişerken, sıvıyağ ile suyu iyice çırpın. Bir yufkaya bu karışımdan sürün. Üzerine bir yufka daha koyup, ikisini birlikte 8 adet kare oluşturacak şekilde kesin. Kuskuslu malzemeyi karelerin üzerlerine koyun. Diğer yufkalara da aynı işlemi uygulayın. Bohça veya istediğiniz şekilde katlayıp, tepsiye dizin. Üzerine kalan sulu sıvıyağı gezdirin. 200 derece fırında 20 dk. pişirip, servis yapın.