



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LABNE PEYNİRLİ TEPŞİ BÖREĞİ

<https://www.sabah.com.tr>

3 adet yufka
1 su bardağı süt
1 adet yumurta
1 kahve fincanı mısır yağı
İçi için:
1 kahve fincanı ketçap
2 diş sarımsak
2 çorba kaşığı margarin
Yarım demet maydanoz
Tuz
Karabiber
1 kutu labne peyniri
1 çorba kaşığı fesleğen
1 adet yumurta
Üzeri için:
Haşhaş

Bir kaseye ketçap, ezilmiş sarımsak, eritilmiş margarin, ince kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber, labne peyniri, fesleğen ve yumurtayı alıp, harmanlayın. Bir fırın tepsisini yağlayın. 1 adet yufkayı bütün olarak yayın. Kenarlarını toplamayın. Üzerine ikinci yufkanın yarısını elle parçalayarak yayın. Üzerine çırpılmış süt, yumurta ve yağ karışımını sürün. Kaşıkla yedirin. İkinci yufkanın kalan yarısını tepsiye serin. Üzerine labne peynirli malzemeyi yayın. Üçüncü yufkayı da parçalayarak üzerine serin. Sütlü karışımdan gezdirin. Tepsi kenarından sarkan yufkayı bohça gibi kapatın. Üzerine kalan sütlü karışımı yayarak en üste haşhaş tohumu serpin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarıncaya dek pişirin. Dilimleyip, ılık olarak servis yapın.

