



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOR PEYNİRLİ CEVİZLİ BÖREK

Malzemeler:

2 adet yufka

Yarım demet maydanoz

200 gram lor peyniri

2 çorba kaşığı çekilmiş ceviz

Yarım su bardağı sıvı yağ

2 adet yumurta

Yarım su bardağı süt

Yeteri kadar susam çörek otu tuz

Hazırlanışı:

Bir kabın içine lor peynirini, ince kıyılmış maydanozu ve çekilmiş cevizi koyun. Başka bir kabın içine 2 adet yumurta, yarım bardak süt, yarım bardak sıvı yağ ve 1 tatlı kaşığı tuz koyup iyice karıştırın. 1 adet yufkayı tezgahın üzerine serin. Peynirli harcı içine yayın. Üzerine yumurtalı karışımı serpiştirin. Bir kat daha yufka kapatın. Aynı işlemleri diğer yufka içinde uygulayın. Sosun bir kısmını üzerine sürmek için ayırın. Yufkaları iki yan ucundan içe doğru hafifçe kıvrın ve tüm yufkayı rulo şeklinde sarın. Ayırdığınız sosu rulonun üzerine sürün. Bir kısmına susam diğer kısmına da çörek otu serpin. Rulo şeklinde sardığınız yufkayı eşit parçalar halinde kesin. Yağlı kağıt serilen tepsiye yerleştirin. 170 derecedeki fırında 20 dakika pişirin.

[ML® Cevizli Börek için tıklayın](#)