



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEKSİKA FASULYELİ BÖREKLER

200 gr beyaz peynir
100 gr taze kaşar peyniri
1 kutu konserver mısır
2 adet közlenmiş biber
4-5 sap taze kişniş
150 gr meksika fasulyesi
1 paket Knorr Çıtır Pane Harcı
2 adet yufka
3 adet yumurta
40 ml sıvı yağ
Toz kırmızı biber
Tuz

Kaşar peyniri rendeleyin, beyaz peyniri ufalayın. Mısırları süzün. Közlenmiş biberi süzüp küp kesin. Fasulyeyi süzün. Kişnişi incecik kıyın. Hepsini kırmızıbiber seperek harmanlayın.
Yufkaları üçgen kesin. Hazırladığınız harcı kalın kenarlarına paylaşırıp muska şeklinde sarın.
Yumurtaları bir tutam tuz ve kırmızı biberle çırpın. Pane harcına bulayın.
Sıvı yağı ısıtın. Hazırladığınız börekleri kızartıp kağıt havlu üzerinde fazla yağlarını alıp servis tabağına dizin.
