



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## NEMSE BÖREĞİ

Milli Eğitim Bakanlığı  
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi  
Ankara 2007

10 adet milföy hamuru  
250 gr. beyaz peynir  
1 demet maydanoz  
1 adet yumurta

Peynir rendelenir.

İnce kıyılmış maydanoz ve yumurta akı konarak karıştırılır.

İki parça milföy hamuru merdane ile inceltilir.

Birinci parçaya kümeler halinde peynirli iç konur.

İkinci parça üzerine kapatılır.

Kümelerin olduğu yerler nemse kalıbı ile dairelere kesilir. (Nemse kalıbı yoksa su bardağı kullanarak dairelere kesilir.)

Üzerine yumurta sarısı sürülerek hafif yağlanmış tepsiye yerleştirilir. (Böreğin üzerine çörekotu da serpilebilir.)  
Orta hararetli fırında 25-30 dakika pişirilir.

---