



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAÇAVRA BÖREĞİ

2 adet hazır yufka
2 su bardağı süt
1,5 çay bardağı çiçek yağ
2 adet yumurta
1 su bardağı rende kaşar
1 su bardağı ezilmiş beyaz peynir

Yufkalar minik parçalara bölünür. Döğör tarafta kalan malzeme büyük, çukur bir kapta iyice karıştırılır. Yufkalar içine atılır, harmanlanır. Karışım bol yağlanmış tepsiye dökülür ve düzeltilir. Buzdolabında 2 saat dinlendirilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

[ML® Paçavra Böreği için tıklayın](#)