



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ ACILI BÖREK

6 adet milföy hamuru
150 gram beyaz peynir
Yarım demet maydanoz
Yarım soğan
1 ay kaşığı acı pul biber
1 ay kaşığı kekik
1 adet yumurta

Peyniri bir kabin içinde ezin ve üzerine kıyılmış maydanozu, rendelenmiş soğanı ilave edin. Acı biberi, kekiğı ve yumurta akını da içine koyup karıştırın. Milföy hamuru içine kaşıkla koyun. Ve üçgen şeklinde kapatıp kenarlarını çatalla bastırın. Yumurta sarısını suyla açın ve hamurların üzerine sürün. 200 derecedeki fırında kızarıncaya kadar pişirin.