



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ BALKABAKLI BÖREK

1 kg ayıklanmış balkabağı
500 gr tatlı lor peyniri
6 yufka
1.5 su bardağı süt
1.5 su bardağı zeytinyağı
2 yumurta
Tuz
Karabiber
Susam

Balkabaklarını derin bir tencereye alın. Üzerine az miktarda su ilave edip, tencerenin kapağını kapatın ve orta ateşte pişirin. Balkabaklarını ezip püre haline getirin. Tuz, karabiber ve lor peyniri ilave edip, karıştırın. Bir kaptaki süt, zeytinyağı ve yumurtaları çırpın. İki yufkanın arasına karışımdan sürüp, üst üste dizin. Altı adet üçgen elde edecek şekilde kesin. Balkabaklı harcı üçgenlerin geniş kısımlarına paylaştırın. Rulo şeklinde sarın. Kalan yufkaları, kalan harçla birlikte aynı şekilde hazırlayın. Üzerlerine zeytinyağı sürün, susam serpin. Önceden 200 derecede ısıtılmış fırında 25 dakika kadar pişirin. Ilık servis yapın.

