



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RAMAZAN PİDESİNDEN BÖREK

İdil Yazar

1 adet Pide
3 adet Yumurta
1,5 bardak Süt
1 paket Kabartma Tozu
1,5 bardak Peynir (Kaşar & Dil Peyniri)
Pastırma

Pideleri küp küp doğrayın.
Sütü büyük bir kaba alın ve yumurtaları da ilave edin.
Zeytinyağını ve hamur kabartma tozunu da ekleyin ve bir el mikseri yardımıyla malzemeleri iyice çırpın.
Pidenin yarısını hazırladığınız karışım ile ıslatın ve bir borcamın ya da fırın kabının içerisine alın.
Pidelerin üzerine peynir karışımının yarısını ve pastırmayı da ekleyin.
Kalan pideleri de ıslatın ve pastırmaların üzerine alın.
Kalan sosu üzerinden gezdirin.
Son olarak, ekmeklerin üzerini peynirlerin kalan yarısı ile kaplayın.
10 dakika dinlenmeye bırakın.
Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20- 25 dakika pişirin.
Dilimleyerek servis edin.