



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PEYNİRLİ BÖREK (BAKLAVA YUFKASINDAN)

500 gr. hazır baklava yufkası

10 çorba kaşığı margarin

İç malzemesi:

200 gr. beyaz peynir

1 yumurta

Yarım demet maydanoz

Bir fırın tepsisini hafifçe yağlayın. Yufkaların yarısını eritilmiş yağın yarısı ile sıra ile yağlayarak tepsiye döşeyin. Beyaz peyniri çatalla ezin. içine bir yumurta ve kıyılmış yarım demet maydanoz katarak karıştırın. Peynir içini yufkaların üzerine düzenli şekilde yayın. İçin üstüne tekrar bir yufka bir yağ olmak üzere bütün yufkaları tepsiye döşeyin. Üstünü de kalan yağla yağlayın. Tepsiyi orta hararettteki fırına sürerek altı ve üstü pembeleşinceye kadar 30 dakika kadar pişirin.