



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ BÖREK (GÜLLAÇ YUFKALI)

Posta Gazetesi

500 gr. güllaç - 1 paket

2 su bardağı süt

2 adet yumurta

10 çorba kaşığı zeytinyağı

Tuz

Harcı için:

1 su bardağı peynir rendesi

1 çay bardağı kıyılmış maydanoz

Üzerine:

1 çay bardağı mısır unu

Süt, zeytinyağı, tuz ve yumurtayı iyice çırpın.

Yağlanmış fırın tepsinize, güllaçların yarısını, arasına sos dökerek yerleştirin.

Ortasına peynirli harcı yayın ve kalan güllaçları yine aynı şekilde soslayarak yerleştirin.

Fırına koymadan önce 20 dakika dinlendirin.

Üzerine mısır unu serperek 180 derecede kızarana kadar pişirin.

