



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ BÖREK (HAZIR YUFKA)

3 adet yufka  
175 gr. margarin  
200 gr peynir  
Arzuya göre maydanoz  
1 adet yumurta sarısı

Margarini yakmadan hafif ateşte eritin. Yufkalarından birini yayın, üzerine fırça yardımıyla eritilmiş yağdan sürün, diğer yufkayı bu yağlanmış yufkanın üzerine yerleştirin ve bu yufkanın üzerini de aynı şekilde yağlayın. Diğer yufkayı da ikinci yufkanın üzerine yerleştirin. Önce dörde bölün, dört parçadan her birini de tekrar ikiye bölün. Peynir ve maydanozdan yapılmış harçtan her bir parçaya yerleştirip sigara böreği şeklinde sarın. Bu sardığınız börekleri soğuk su dolu bir kabın içine koyup beş dakika dinlendirin. Elinizle sıkıp suyunu aldıktan sonra yağlanmış tepsiye yerleştirin. Üzerlerine yumurta sarısını sürüp orta hararetili fırında pişirin.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 14.07.2021