



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ BÖREK

Elif Korkmazel

1/2 orba kaşığı margarin
2 yufka
1 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir
Yarım demet maydanoz
1 su bardağı süt
2 yumurta
1/2 su bardağı sıvı yağ
Susam
Çörekotu

Tepsiyi margarinle yağlayın.

Yufkalardan birini kenarları dışarı taşacak şekilde tepsiye yerleştirin. Diğer yufkanın yarısını parçalara ayırıp üzerine yerleştirin. Süt, yumurta ve sıvı yağı çırparak üzerine dökün. Kalan yufkayı iki parçaya ayırıp bir parçasını tepsiye serin. Beyaz peyniri kıyılmış maydanozla karıştırıp üzerine dökün. Kalan yufkayı da harcın üzerine koyup dışa sarkan yufkalarla üzerini kapatın. Kalan karışımı böreğin üzerine döküp susam ve çörekotu serpin. 190 derece fırında pişirin.