



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ BÖREK

4 adet yufka
250 Gr. beyaz peynir
1 adet yumurta
5 su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 demet maydanoz

Maydanozları kıyın, peyniri çatalla ezin ve maydanozla karıştırın. Borcamı güzelce yağlayın ve üzerine 1 adet yufkayı kenarları tepsiden taşacak şekilde serin. Kalan yufkaları elinizde 3-4 parçaya ayırın, 1 kat döşenecek şekilde birleştirin. Yumurta, yoğurt ve sıvıyağ iyice çırpın, yufkanın üzerine kaplayacak şekilde fırça ya da kaşık yardımı ile sürün. Her koyduğunuz yufka katına, sos sürün ve peynirli karşımdan serpin. En son kısma gelince en altta kalan geniş yufkayı böreğin üzerine düzgünce kapatın. Kalan sostan üzerine sürün ve çörek oyu serpin. 180 derece önceden ısıtılmış fırında güzelce kızarana kadar pişirin.