



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ BÖREK İÇİ

250 gram peynir.(Tuzsuz taze peynir ise hafifçe tuzlanır. Şayet tuzlu teneke peyniri veya başka cins peynir ise akşamdan suda ıslatılarak biraz tuzunu almak gerekir.)

Peynirine göre ufalanır veya rendelenir. Peynirin içerisine biraz yağ, bir yumurta ve bir demet ince kıyılmış maydanoz katılarak güzelce karıştırılır.

Not: Eğer yumurta koyarsanız böreğiniz her zaman ılık yada sıcak yenmeli, yok ben soguk yiycem derseniz yumurta koymayın.