



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## PEYNİRLİ BÖREK İÇİ

Peyniri yıkayıp, yumuşaksa kaşıkla eziniz, sertse rendenin iri gözünden geçiriniz.

Maydanozları yaprak yaprak ayırıp, yıkayıp, incecik kıyınız.

Arzu ederseniz dereotu da koyabilirsiniz.

Sonra bu karışıma 1 yumurta akı kırıp, iyice karıştırınız. (Yumurta akını koymadaki amaç, için tutması ve yumuşak olması içindir.)

Sonra istediğiniz böreklerde bu içi kullanabilirsiniz.

---