



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ BÖREK (İTALYA)

Malzemesi:

500 gr. beyaz peynir
250 gr. milföy hamuru
6 çorba kaşığı yoğurt
1 çorba kaşığı ince kıyılmış sarımsak veya taze yeşil biber
1 çay kaşığı şeker
Tuz
Biber
3 adet iyice çırpılmış yumurta
30 gr. rendelenmiş kaşar peyniri

Hazırlanışı:

Fırını daha önceden ısıtın. Hamuru yoğurarak düz bir pasta kalıbının ya da tepsinin içine yayın. Bir kaç yerinden çatalla delerek on dakika kadar fırında pişirin. Bu arada derin bir kaptan peyniri, yoğurt, soğan ya da sarımsak, şeker, tuz ve biberle karıştırın. Peynir karışımını tahta bir kaşıkla iyice ezin. Daha sonra içine yumurtaları kırarak iyice karıştırın. Karışımı hamurun üzerine döküp iyice yayın ve rendelenmiş kaşar peynir serpin. Fırında 45 dakika müddetle, üstü kızarana dek pişirin.