



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PEYNİRLİ BÖREK

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Adet yumurta
- 1 Demet maydanoz
- 1 Kase peynir
- 1 Bardak süt
- 4,5 Çorba Kaşığı yoğurt
- 1 Kg. böreklik yufka

Yumurta akı, süt, sıvı sana ve yoğurdu karıştırarak börek için güzel bir harç hazırlayın. Bir yufkayı tezgahın üzerine serin, her tarafına harçtan sürün. Üzerine bir adet yufka daha koyun ve onun da her tarafına harç sürün. Yufkayı dört eşit parçaya bölün. Sonra o parçaları da üçgen şekillerde başka parçalara bölün. (Bir yuvarlaktan genellikle 12 üçgen çıkıyor.) Her bir parçanın üst kısmına peynir ve ince kıyılmış maydanoz karışımı şeklinde hazırladığınız içten koyun. Ve rulo yapın. Kalan tüm malzemeler için aynı işlemi uygulayın. Böreklerin üstüne kalan harçtan sürün, onun üstüne de yumurta sarısı sürün. Fırında güzelce kızarana kadar pişirin.

---