



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ HAZIR YUFKA BÖREĞİ

2 su bardağı ufalanmış peynir
3 adet yumurta
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı sıvı yağ
Yarımşar demet maydanoz ve dereotu
3 adet yufka
1 tatlı kaşığı çörekotu

Yumurta, süt ve sıvı yağı iyice çırpın. Ayrı bir yerde peynir, kıyılmış maydanoz ve dereotunu harmanlayın. Fırın tepsisini yağlayıp, 1 adet yufkayı uçları dışarı taşacak şekilde yerleştirin. Üzerine yumurtalı karışımın bir kısmını sürün. Peynirli karışımın bir kısmını serpiştirin. Yufkalar bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın. Yufkanın sarkan kısımlarını içe doğru, aralarına yumurtalı karışım sürüp, peynirli karışım yayarak kapatın. Üzerine çörekotu serpin. Serin bir yerde 2-3 saat dinlendirin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında, kızarana dek pişirin. Dilimleyip, sıcak olarak servis yapın.

