



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PEYNİRLİ ÇANTALAR

Malzemesi:

2 yaprak yufka

200 gr. rendelenmiş peynir

125 gr. yoğurt

Tuz

Karabiber

1 demet maydanoz

2 adet domates

175 gr. salam

Un

2 adet yumurta

Galeta unu

Margarin.

Hazırlanışı:

Peyniri, yoğurt ve baharat ile karıştırın. Maydanozu ince ince kıyın. Domatesi ince dilimler halinde doğrayın.

Yufkayı iki kat üst üste koyup, sıcak fırında 5 dakika kadar kızartın. Sonra yufkanın ortasına önce bir dilim salam

koyun. Üzerine bir dilim domates yerleştirip, peynirli karışımı üzerine dökün. Maydanozu peynirin üzerine serpin.

Tekrar bir dilim salam koyun. Yumurtanın birini kırıp, akını bir kaba boşaltın. Sarısını muhafaza edin. Yumurta

akını salamın ve yufkanın üzerine sürün. Yufkayı kare şeklinde katlayın ve bir çanta şekline sokun. İki yumurta

sarısı ve bir yumurta akını çukur bir kabin içinde iyice çırpın. Peynirli çantaları önce una, sonra yumurtaya sonra

da galeta ununa bulayın. Kızgın yağda her iki tarafını da kızartın. Sıcak olarak servis yapın.