



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PEYNİRLİ ÇITIR BÖREK

Malzemeler: (4 kişilik)

6 adet yufka

1 su bardağı sıvıyağı

1 su bardağı su

250 gr. Sütüş Beyaz Peynir

1 demet maydanoz

1 adet yumurta sarısı

Kırmızı pul biber

Yapılışı

Suyu ve sıvı yağı bir kaptta çırpın. Bu karışımı iki adet yufkanın arasına sürün ve yufkayı üçgenler oluşturacak şekilde sekiz parçaya bölün. Sütüş Beyaz Peynir'i, kıyılmış bir demet maydanozu, yumurta sarısını ve kırmızı pul biberi bir kabin içinde karıştırarak çatalla ezin. Üçgenlerin ucuna hazırladığınız harçtan koyup sigara böreği yapar gibi sarın ve tepsiye dizin. 200°C 'de 30 dakika pişirdikten sonra servis edin.

---