



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ DİLBER BÖREĞİ

Malzemeler

1 ölçü yaprak hamuru.

200 gr Sütas beyaz peynir.

½ demet maydanoz

½ demet dereotu

1 adet yumurta (akı peynir içine, sarısı üstüne).

Hazırlanışı

Rendelenmiş Sütas beyaz peynir, kıyılmış maydanoz, dereotu ve yumurta akıyla börek içi hazırlayın. Yaprak hamurunu 3 milimetre incelikte açın. Bir kenarına dört parmak arayla peynirli içten sıralayın. Peynirlerin arasına sulandırılmış yumurta sarısı sürün ve hamurun kenarını peynirlerin üzerine kapatın. 7-8 santimetre çapında nemse kalıbıyla yarım daire şeklinde kesin. Kalan hamuru da peynirli iç koyup hazırlayın. Börekleri bir fırın tepsisine ikişer parmak arayla sıralayın. Sulandırılmış yumurta sarısı sürün. Önce kızgın fırında 10 dakika sonra orta ısıda 15-20 dakika pişirin.