



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ GELİN BOHÇASI

500 gr. beyaz peynir
100 gr. krem peyniri
Tuz
karabiber
pulbiber
3 diş sarımsak
250 gr. yufka
80 gr. eritilmiş margarin
1 çorba kaşığı zeytinyağı
2 yumurtanın sarısı
1 demet maydanoz

Sarımsağı soyup ezin. Bir kasede beyaz peyniri ufalayın. Krem peynir, tuz, karabiber, pulbiber ve sarımsağı karıştırın. Maydanozun sap kısımlarını ayıklayıp tuzlu suda yumuşayınca kadar haşlayın.

Yufkaların üzerine eritilmiş margarin sürüp 25 cm büyüklüğünde kareler halinde kesin. İki kareyi üst üste yerleştirip ortasına peynirli karışımdan yayın. Kareleri bohça olarak şekillendirip haşlanmış maydanoz sapları ile bağlayın.

Fırını 180 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın. Bir fırın tepsisini yağlayın. Yumurta sarılarını zeytinyağı ile birlikte iyice çirpin. Bohçaların etrafına yumurta sarısı sürüp yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin.

Bohçaları fırına verip 10 dakika kadar pişirin. Fırından aldıktan sonra 5-10 dakika kadar dinlendirip servis yapın.