



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ KAFES BÖREĞİ

1 su bardağı süt
1 çay bardağı sıvı yağ
2 yumurta
2,5 su bardağı kepekli un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
150 gram beyaz peynir
50 gram rendelenmiş kaşar peyniri
2 yumurta
Maydanoz

Derin bir kabın içinde yumurtayı, sütü, şekeri, sıvı yağı karıştırın. Üzerine unu, kabartma tozunu ve vanilyayı ilave ederek karıştırın. Bu karışımı yağlanmış unlanmış kalıbın içine dökün. Bir parça hamuru ayırın ve biraz unla daha katı kıvama getirip uzun şeritler halinde hazırlayın. Fırın kabına aldığınız hamurun üzerine rendelenmiş peynirleri ve kıyılmış maydanozları karıştırıp üzerine ekleyin. Daha sonra da bu harcın üzerine uzun çubuk hamurları yerleştirip 180 derecedeki fırına verip 30 dakika pişirin. Fırından alın dilimleyerek ikram edin.