



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ KAYIKLAR

Malzemesi:

300 gr. yufka

500 gr. kuru fasulya,

İç malzemesi:

50 gr. tereyağı

50 gr. yoğurt

200 gr. yumuşak beyaz peynir

Süslemek için:

1 domates

Maydanoz.

Hazırlanışı:

Yufkaları üst üste koyarak, kayık şeklinde parçalar kesin. Bunların bir kaçını üst üste oturtun ve kayıkların orta kısımlarına kuru fasulyayı doldurarak, yufkaları yağlanmış tepsiye dizip, sıcak fırında pişirin. Sonra fırından çıkardıktan sonra, içindeki fasulyaları boşaltın ve iç malzemesi için verilmiş alon tereyağını sıcak bir yerde biraz yumuşatın. Tereyağını, yoğurt ve yumuşak beyaz peynir ile iyice çırpın. Sonra yufkadan kayıkların, ortasına bu karışımdan bolca sürün. Üzerlerini dilimlenmiş domates ve maydanoz yaprakları ile süsleyip servis yapın.

Not: Peynirli kayıkların yufkasını soğutmadan hemen içlerini peynir ile doldurarak servis yapabilirsiniz, bunlar daha lezzetli olacaktır. İstedığınız takdirde, peynir ve tereyağına az miktarda maydanoz veya dereotu da ilave edebilirsiniz.