



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ KIRMA BÖREK

4 adet yufka
İçi için;
250 gr İçim Beyaz Peynir
İnce kıyılmış maydanoz
Sosu için;
1 adet yumurta
1 çay bardağı zeytinyağı
2,5 su bardağı İçim Yoğurt
Tuz
Üzeri için;
Çörek otu
Susam

Bir kasede İçim Beyaz Peynir ve maydanozu karıştırın. Düz bir zemine yufkayı serin ve içine peynirli karışımdan koyun ve rulo şeklinde sarın. Ruloyu aralıklarla kesin. Diğer yufkaları da aynı şekilde hazırlayın. Börek tepsisini yağlayın. Kestiğiniz dilimleri tepsiye dizin. Geniş bir kasede sos için gerekli malzemeleri çırpın. Hazırladığınız sosu börek dilimlerinin üzerine dökün ve önceden ısıtılmış 200 derece fırında pişirin. Kırmızı acı biberle servis edin.

