



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PEYNİRLİ KIRMA BÖREK

2 adet yufka
Yarım kalıp beyaz peynir
1 ay bardağı sıvıyağ
1 su bardağı süt
1 orbakaşığı tereyağı
1 orba kaşığı
Tuz
100 gr dil peyniri

Yağlanmış tepsiye ilk yufka buruşturarak yerleştirilir. Sıvıyağ gezdirilir. İkinci yufka da aynı şekilde yerleştirilir, sıvıyağ gezdirilir. Ezilmiş beyaz peynir konur. Un ve tereyağı kavrulur üzerine soğuk süt az tuz eklenir, muhallebi kıvamını alana kadar pişirilir. Böreğın üzerine dökülür. Rende dil peyniri serpilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

[ML© Kıрма Börek için tıklayın](#)
