



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ KIRMA BÖREĞİ

3 YUFKA
2 YUMURTA
150 GR. BEYAZ PEYNİR
VEYA LOR PEYNİRİ
1 PAKET KREMA (HAZIR KREMA)
1 ÇAY BARDAĞI SIVI YAĞ
1 SU BARDAĞI YOĞURT
SUSAM

Yufkaları yarıdan keselim. Fırın kabını yağlayıp 6 yarım daire şeklindeki yufkayı akordion gibi büzdürerek fırın kabına yerleştirelim. Üzerlerine ezilmiş peyniri serpelim. Bir kapta kremayı, sıvı yağı, yoğurdu ve yumurtaları karıştıralım. Ve yufkaların üzerine bolca yayalım. Üzerine susam serperek ısıtılmış 200° ısıllı fırında altı ve üstü kızarıp pembe renk alana dek pişirelim.

[ML® Kırma Börek \(görsel\)](#)