



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ KREMALİ BÖREK

8 kişilik Gerekli malzeme:

6 yufka

2 su bardağı süt

250 gr tereyağı

3 dal dereotu

Yarım su bardağı krema

4 yumurta

3 kabak

100 gr rendelenmiş parmesan peyniri

350 gr çerkez peyniri

Süt, krema ve tereyağını tencereye alıp kısık ateşte ısıtın. Yumurtaları bir kâsede çırpın. Sıcak sütlü karışımdan 3-4 kaşık ekleyip karışımı ılıtın. Yumurtayı tereyağlı süte ekleyip karıştırın. Kabakları temizleyip rendeleyin. Dereotunu kıyın. Kabak, dereotu ve peynirleri bir kaptaki harmanlayın. Sıcak sütlü karışıma ilave edip karıştırın. İlk yufkayı yağlanmış yuvarlak bir tepsiye yerleştirin. Üzerine bir kepçe dolusu sütlü karışımı yayın. Kalan yufkaları aralarına sütlü karışımdan ekleyip tepsiye yayın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 20 dakika pişirin. Böreği başka bir tepsiye aktarın 10 dakika daha pişirin. Yuvarlak bir kalıpla kesip servis yapın.