



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ KREMALİ BÖREK

4 adet yufka
1 su bardağı su
1 çay bardağı sıvı yağ
İçerik için:
4 dal taze soğan
200 gram beyaz peynir
Tuz
Karabiber
1 yumurta
2 çorba kaşığı çiğ krema

Taze soğanı ince kıyıp bir kabın içine alın. Üzerine ufalanmış beyaz peyniri ilave edip harmanlayın. Son olarak çirpılmış yumurta ve çiğ kremayı da iç harcına ekleyip bir kenarda bekletin. Yufkaların bir tanesini tezgah üzerinde açıp çirpılmış su ve sıvı yağ ile ıslatın. Uzun şeritler halinde kesin. Bir kenarına harç koyup muska şeklinde katlayın ve fırın tepsisine dizin. Üzerine yumurta sarısı sürün, çörekotu serpip 200 derecedeki fırında 35 dakika kadar pişmeye bırakın.