



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PEYNİRLİ KÜLAH BÖREĞİ

4 parça milföy hamuru  
İç harcı için  
200 gram beyaz peynir  
100 gram sürülebilir beyaz peynir  
Yarım demet dereotu  
Yarım demet maydanoz  
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber  
Üzeri için:  
Yumurta sarısı

Milföy hamurlarını inceltip kalın şeritler halinde kesin. Koni şeklindeki metal kalıpların etrafını yağlayıp milföy hamurlarını üzerine sarın. Üzerine yumurta sarısı sürüp önceden ısıtılmış 175 derece fırında rengi dönene kadar pişirin. İç harcı için beyaz peyniri ezip sürülebilir beyaz peynirle karıştırın. İnce ince kıydığınız dereotu, maydanoz ve kırmızı pul biberi ilave edin. Tüm malzemeyi iyice karıştırdıktan sonra soğuyan milföy hamurlarının içine doldurun. Peynir dolgulu milföy hamurlarınızı tekrar fırına verin. Peynirler hafif eriyene kadar 4-5 dakika daha pişirip sıcak servis yapın.

