



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ MAYDANOZLU BÖREK (HAZIR YUFKA)

6 adet yufka  
3 yumurta  
1 su bardağı süt  
1 su bardağı sıvıyağ  
½ kg beyaz peynir  
1 bağ maydanoz

Ufaladığınız beyaz peyniri ince kestiğiniz maydanozlarla harmanlayın. Başka bir kasede yumurta, süt, sıvı yağı karıştırın. Daha önce yağladığınız tepsinin içine 1 tane yufkayı yerleştirin. Yerleştirdiğiniz yufkanın kenarlarını tepsinin dışına sarkıtın. Yumurta, süt ve sıvı yağdan oluşan harcınızı bir kaşık yardımı ile yufkanın üzerine serpin. İkinci yufkayı tamamen buruşturarak yayın, peynir ve maydanozdan oluşan iç malzemenin yarısını koyun ve yumurtalı karışımdan koyun. Üçüncü ve dördüncü yufkayı da buruşturup koyduktan sonra üzerine geri kalan iç malzemeyi koyun. Beşinci yufkayı yerleştirdikten sonra, dışa sarkan yufka kenarlarını kapatın ve üzerine yumurtalı sıvıdan koyup altıncı yufkayı da kenarları tepsinin altına gelecek şekilde katlayıp koyun. Geri kalan yumurtalı karışımı döktükten sonra bir bıçak yardımı ile tepsinin içindeki çiğ böreği eşit parçalar halinde kesin. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

