



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ MİDYE BÖREK

3 adet yufka

İçer için:

Beyaz peynir

1 adet yumurta

Yufka üzeri için:

Sıvı yağ

Su

Yarım şişe soda

Üzeri için:

Yumurta sarısı

İlk olarak yufkalarımızı dörde bölüyoruz.

Sonra üçgen olan bir bölüme ilk olarak sıvı yağ, su ve soda karışımından sürüyoruz.

Ondan sonra yufkanın sivri tarafı ile en alt kısmını tutup büzüştürüyoruz ve diğer taraflarını hafif üst üste getirip ortasına peyniri koyup sarıyoruz.

Tüm yufkaları bu şekilde bitirdikten sonra üzerlerine yumurta sarısı sürüp 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişiriyoruz.

