



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ PITİR BÖREK

4 adet yufka
1 adet orta boy soğan
1 su bardağı ufalanmış beyaz peynir
Yarım demet maydanoz
4 çorba kaşığı tereyağı ya da margarin
1 su bardağı süt
2 adet yumurta
Tuz, karabiber

Soğanı incecik kıyıp geniş bir kaba alın. Üzerine peynir, kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber ekleyip karıştırın. Tereyağını eritin, ılındıktan sonra süt ve yumurta ilave edip iyice karıştırın. Bir fırın tepsisini yağlayıp, 1 adet yufkayı kenarlardan taşıyacak şekilde içine yayın. Üzerine sütlü karışımdan serpin. Kalan yufkaları iki parmak genişliğinde koparıp ya da kesin. Sütlü karışıma batırıp üç gruba ayırın. İlk grubu tepsiye gelişigüzel yerleştirin. Üzerine peynirli harçtan koyun. İkinci grubu tepsiye koyun ve yeniden harç serpin. Kalan yufka ve peynirle üçüncü kez aynı işlemi tekrarlayın. Son olarak tepsinin kenarlarından sarkan yufkayı ortaya doğru toplayarak böreğin üzerini kapatın. Kalan sütlü karışımı üzerine dökün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri iyice kızarana kadar pişirin. Dilimleyerek servis yapın.