



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ SEBZELİ BÖREK (HAZIR YUFKA)

2 adet yufka
2 adet yumurta
2 su bardağı süt
125 gram tereyağı
250 gram beyaz peynir
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
5 adet kırmızı biber
Yarım demet dereotu
5 adet kabak
1 çay kaşığı karabiber

Yumurta, süt ve eritilmiş tereyağını karıştırıp kenara alın. Aynı bir yerde ufalanmış beyaz peynir, yarım su bardağı kaşar peyniri, kıyılmış kırmızı biber ve dereotunu harmanlayıp kenara alın. 2 4 adet kabağı halka şeklinde ve ince dilimledikten sonra karabiberle karıştırın. Bir adet yufkayı, yağlanmış küçük boy baton kek kalıbına, kenarlardan dışarı sarkacak şekilde yerleştirin ve üzerine yumurtalı harçtan sürün. Kalan 1 adet yufkayı 4 eşit üçgen parçaya kesin. 2 parçasını büzerek kalıba yerleştirin ve üzerine yumurtalı harçtan sürüp, kabaklı karışımı yerleştirin. Kalan 2 parça yufkayı büzerek yerleştirip, üzerine yumurtalı karışımdan sürün ve peynirli harcı yayın. Kenarlardan sarkan yufkaları büzerek ortada birleştirin. Üzerine kalan yumurtalı karışımı gezdirip, kenara ayırdığınız kaşar peynirini serpin. Ortasına 1 adet kabağı dilimleyip dizin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 35-40 dakika pişirin.

