



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ TAVA BÖREĞİ

200 gr beyaz peynir veya çökelek

Yarım demet maydonoz

Yarım demet dereotu

1 adet yumurta

2 adet yufka

1 su bardağı sıvıyağ

Yarım demet taze nane

Peyniri bir kâbin içine ufalayın. Yeşillikleri yıkayıp kurulayın. Yaprak kısımlarını ayırıp saplarını attıktan sonra incecik kıyın. Peynire ilave edin. Yumurtayı da kırıp hepsini bir çatalla ezerek karıştırın. Yufkaları 5-6 cm eninde uzun şeritler halinde kesin. Uç kısımlarına otlu peynirli karışımdan koyup muska şeklinde katlayın. Kızgın yağda kızartıp börekleri kâğıt havlu üzerine çıkarın. Sıcak servis yapın.