



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ TEPİSİ BÖREĞİ

1 adet yumurta
1,5 su bardağı yoğurt
4 adet yufka
Yarım su bardağı sıvı yağ
İçerik için:
250 gram beyaz peynir
Yarım demet maydanoz

Maydanozları kıyın, peyniri çatalla ezin ve maydanozla karıştırın. Fırın tepsisine pişirme kağıdı yayın ve üzerine 1 adet yufkayı kenarları tepside taşacak şekilde serin. Kalan yufkaları elinizde 3-4 parçaya ayırın, tepsinin tabanını kapatacak şekilde birleştirin.

Yumurta, yoğurt ve sıvı yağı iyice çırpın, yufkanın üzerini kaplayacak şekilde fırça ya da kaşık yardımı ile sürün. Her koyduğunuz yufka katına, sos sürün ve peynirli karşımdan serpin. En son kısma gelince en altta kalan geniş yufkayı böreğin üzerine düzgünce kapatın. Kalan sosa üzerine sürün ve çörekotu serpin. 180 derecede önceden ısıtılmış fırında güzelce kızarana kadar pişirin.

