



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ TEPİSİ BÖREĞİ

250 gr. peynir
yarım demet maydanoz
6 yufka
2 yumurta
1 su bardağı sıvıyağ
2 su bardağı süt

Ezilmiş peynir ve kıyılmış maydanoz karıştırılır bir kenara konur. Tepsi yağlanır, ilk yufka tepsiye yerleştirilir, kenarları kesilir, üstüne konur, üzerine süt, yumurta, sıvıyağ karışımı gezdirilir, ikinci yufka konur, aynı işlemler üç yufka için de tekrarlanır, peynirli iç serpilir, kalan üç yufkaya da aralarına sütlü karışım gezdirilerek aynı işlemler tekrarlanır, kalan sütlü karışım en üstteki yufkanın üzerine sürülür, kare şeklinde kesilir, 185 derece fırında pembe renkte pişirilir.