



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PEYNİRLİ TEPŞİ BÖREĞİ

6 yufka
yarım kahve fincanı un
1.5 bardak süt
4 dilim beyaz peynir
3 yumurta
yarım demet maydanoz
4 kaşık tereyağı

Bir küçük kaba bir kaşık tereyağı ve yarım kahve fincanı un koyarak kavurun. Buna sütü ekleyin, koyulaşmaya kadar pişirin. Beyaz peyniri çatalla ezin, maydanoz, yumurta ve sütü de ekleyerek iyice karıştırın. Yufkanın bir tanesini yağlanmış tepsiye yayın, diğerlerini tepsi büyüklüğünde kesin. Bir kat yufka, bir kat peynirli harç koymak üzere döşeyin. İlk yufkanın taşan kenarlarını üste kıvrıp bolca yağ sürün, orta ısı fırında pişirin.