



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEYAZ PEYNİRLİ TEPİİ BÖREĞİ

200 gr tereyaĐı
4 hazır yufka
2 yumurta
250 gr sert beyazpeynir
1 demet maydanoz
1 su bardaĐı yoĐurt
2 orba kaşığı sıvıyağ

Peyniri ufalayın. Maydanozu kıyın. Yumurtaların sarılarını aklarından ayırın. Peyniri bir kaseye alıp maydanoz ve yumurta aklarını ilave edip çatalla ezerek iyice karıştırın. Tereyağını eritin Yufkalardan birini yağlanmış fırın tepsisine kenarları dışarıya taşacak şekilde yayın. Üzerine eritilmiş tereyağı gezdirip fırça ile her tarafına sürün. Bir yufkayı iri parçalara bölüp tepsiye yerleştirin. Üzerini yağlayıp hazırladığınız peynirli iç malzemeyi yayın. 1 yufkayı iri parçalar halinde üzerine doğeyip eritilmiş tereyağı gezdirerek yağlayın. Kalan 1 yufkayı yine parçalar halinde yayıp kalan yağı gezdirin. YoĐurt, yumurta sarıları ve sıvıyağı iyice çırpıp böreğin üzerine sürün. Taşan yufkanın kenarlarını içe doğru kıvrın. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında üzeri kızarıncaya kadar 25-30 dakika pişirin. Dilimleyip servis yapın.