



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ TEPİİ BÖREĞİ

MALZEMELER

Yufka 3 adet

Süt3/4 su bardağı

Yağ 125 gr.

Yumurta 3 adet

Beyaz peynir (yağısız) 200 gr.

Maydanoz 1/2 demet

YAPILIŞI

Önce 3/4 bardak süte, iyice çırpılmış 2 adet yumurtayı ve 125 gr sıvı ya da katı yağı katın ve iyice karıştırın. Beyaz peyniri çukurca bir kaba koyarak, çatalla ezin. 1 adet yumurta sarısı ve ince ince kesilmiş maydanoz ve/veya dereotunu katarak yeniden ezip karıştırın. Borcam'ın fırın tepsisini katı ya da sıvı yağ ile iyice yağlayın ve 1 adet yufkayı bütün olarak ve ortalayarak serin. Üstüne hazırlamış olduğunuz sütlü karışımından yufkayı ıslatacak şekilde dolaştırarak 1-2 kaşık dökün. Yufkaları tepsi çapı büyüklüğünde parçalara ayırarak, sayıca yarısını 1 kat yufka üstüne sütlü karışım şeklinde tepsiye serin. Ortaya hazırladığınız içi yayın. Geri kalan yufkaları da aynı şekilde 1 kat yufka üstüne sütlü karışım şeklinde tamamen serin. İlk serdiğiniz yufkanın taşan kenarlarını çekerek böreğın üstüne kapatın. Böreğın en üstüne kalan sütlü karışımı gezdirip orta hararettteki fırında 50-60 dakika kadar pişirin. Börek piştiğinde tepsinin üstüne büyük bir tabak kapatarak, tepsiyi ters çevirip servis yapın.