



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ TEPİSİ BÖREĞİ

200 Gr Sana Hamurışı
1 Su Bardağı yoğurt
250 gr sert beyaz peynir
2 Adet yumurta
2 Yemek Kaşığı ayçiçek yağı
1 Demet maydanoz
4 Adet hazır yufka

Peyniri ufalayın. Maydanozu kıyın. Yumurtaların sarılarını ve aklarını ayırın. Peyniri bir kaseye alıp maydanoz ve yumurta aklarını ilave edip çatalla ezerek iyice karıştırın. Hüneri eritin. Yufkalardan birini yağlanmış fırın tepsisine kenarları dışarıya taşacak şekilde yayın. Üzerine eritilmiş margarin 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 döşeyip eritilmiş margarini gezdirerek yağlayın. Kalan 1 yufkayı yine parçalar halinde yayıp kalan yağı gezdirin. Yoğurt, yumurta sarıları ve ayçiçeği yağını 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.