



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PEYNİRLİ TEPİİ BÖREĞİ

100 Gr Sana Hamurıı  
250 Gram beyaz peynir veya lor peyniri  
3 Adet ince yufka  
1 ay kaşığı karabiber veya kırmızıbiber  
2 adet yumurta  
1 Adet Yumurta  
1 su bardak süt  
1/2 demet Dereotu  
1/2 Demet maydanoz

30-35 cm. büyüklüğünde bir fırın tepsisini yağlayın. Yufkanın birini tepsiye yayın ve üzerine yumurta eritilmiş yağ ve süt karışımından sürün. Beyaz peyniri suda bekleterek fazla tuzunu çıkartın. İnce ince doğramış olduğumuz maydanoz, dereotu, bir yumurta ve karabiberi karıştırın. Yufkaları bu şekilde tepsiye yayın ve karıştırdığınız peynirli harctan aralarına serpin. Kalan yufkaları üzerine serin ve yumurtalı karışımından sürün. 180 Derece ısıtılmış fırında 35-40 dakika pişirin. Dilimleyerek servis edin.