



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ TL BÖREĞİ

Sahrap Soysal

1/2 litre süt
1 ay kaşığı tuz
5 adet yumurta
2 adet hazır yufka
125 gram margarin
2 ay bardağı rendelenmiş taze kaşar

Süt, tuz ve bitkisel margarini küçük bir tencereye koyup orta ısılı ateşte kaynayıncaya kadar pişirdikten sonra ocaktan alın. Başka bir tencereye aktarıp soğumasını bekleyin.

Soğuyunca yumurtaları kırıp tel ırpıcı yardımıyla iyice çırpın.

Yufkaları kibrit kutusu büyüklüğünde parçalar halinde kesip parçaları soğumuş olan süte aktarın ve karıştırın.

Rendelenmiş kaşar peynirini ilave edip tekrar karıştırın.

incecik kıyılmış maydanozu ekleyip bir kez daha kaştırdıktan sonra yufka parçalarının sosu çekmesi için 15 dakika bir kenarda bekletin.

Diğer taraftan, yuvarlak ya da kare bir borcamı 1 yemek kaşığı sıvıyağla yağlayın. Hazırladığınız yufkalı karışımı bır-cama aktarıp üzerini kaşıkla düzeltin.

(şekilli bir kalıpta da pişirebilirsiniz)

Böreği 5 dakika önceden ısıtıp 180 dereceye ayarladığınız fırında üzeri altın sarısı oluncaya kadar, en az 40 dakika pişirip çıkarın. Hafifçe ılık hale gelmesini bekleyip dilimleyerek servise sunun.

Not: 1980-85 yılları arası Ankara'daki çay sohbetlerinin vazgeçilmez breğidir.