



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ ÜÇGEN BÖREK

3 adet hazır yufka
1 şişe sade maden suyu
3 çorba kaşığı sıvı yağ
250 gram keçi peyniri veya lor peyniri
1 adet yumurta
4 dal maydanoz
Üzeri için:
Çörekotu
Susam

Maden suyu ile sıvı yağı karıştırın. Ufalanmış peynir, yumurta akı ve kıyılmış maydanoz ilave edip iyice karıştırın. 1 adet yufkayı düz bir zemine serin. Üç adet yufkayı, üzerlerine maden sulu karışımdan sürerek düz bir zeminde üst üste yerleştirin. Yufkaların kenarlarını ortada birleştirip, zarf şekli verin. Yeniden maden sulu karışımdan sürün. Peynirli harcı yufkaların ortasına, kenarları boşta kalacak şekilde yerleştirin. Yufkaların dört ucunu ortada birleştirip, üzerine çirpilmiş yumurta sarısı sürün. Çörekotu veya susam serpip, önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana dek pişirin. Ilık olarak servis yapın.

