



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ VE BİBERİYELİ BÖREKLER

2 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
2 Dal biberiye
100 gr rendelenmiş tulum peyniri
100 gr rendelenmiş kaşar peyniri
2 Adet ekmek hamuru

Ekmek hamurundan yumurta büyüklüğünde parçalar koparılıp unlanmış zeminde 12 cm çapında açılır bir kasede rende peynirler karıştırılır üzerine biberiye yaprakları konup harmanlanır açılan hamurlara harçtan konup yarım ay şeklinde kapatılır yağlanmış tepsiye dizilir üzerine eritilmiş sana sürölür deniz tuzu ve biberiye yaprakları serpiştirilir önceden ısıtılmış 200 derecedeki fırında yaklaşık 25 dakika pişirilir sıcak veya ılık servis yapılır.