



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRTIK BÖREĞİ

<https://www.sabah.com.tr>

2 ekmek dilimi büyüklüğünde beyaz peynir
Yarım demet maydanoz
4 çorba kaşığı tereyağı veya margarin
1 su bardağı süt
3 adet yumurta
4 adet yufka
Tuz
Karabiber

Çatal ile ezilmiş peynir, ince kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiberi bir kaptaki karıştırın. Üzerine eritilmiş tereyağını, süt ve çırpılmış 2 yumurtayı ilave edip, karıştırın. Fırın tepsisini yağlayıp bir bütün yufkayı, kenarları dışarıda kalacak şekilde yerleştirin. Kalan üç yufkayı şeritler halinde kesin. Sonrasında şeritleri peynirli sütlü karışıma ekleyip karıştırın ve tepsideki bütün yufkanın ortasına dökün. Tepsinin kenarından sarkan yufkayı içe doğru alıp malzemenin üzerini kapatın. Üzerine kalan yumurtanın sarısını sürün. 200 derece fırında 25-30 dakika pişirin. Piştikten sonra böreği dilimleyerek servis yapın.

