



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PITIRCIK BÖREĐİ

200 gr. beyaz peynir
1/2 demet maydanoz
4 orba kaşığı margarin
1 su bardađı süt
3 adet yumurta
4 adet yufka
Tuz
Karabiber

Peyniri ezip maydanoz, tuz ve karabiber ekleyin. Eritilmiř margarin, sütle çırpılmış iki yumurta ilave edip karıştırın. Yağlanmış tepsiye bir yufkayı, kenarları dışarıda kalacak şekilde yerleştirin. Kalan yufkaları şeritler halinde kesin, peynirli sütlü karışımla karıştırıp tepsideki yufkanın ortasına dkn. Kenardan sarkan yufkayla üzerini kapatıp kalan yumurtanın sarısını sürün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarana dek pişirin.