



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PRATİK BÖREK

250-300 gram beyaz peynir

3 adet yumurta

5 adet yufka

1 demet maydanoz

Kırmızı pul biber

Kızartmak için:

Sıvı yağ

Bir kabın içinde beyaz peyniri iyice ezin. Üzerine çırpılmış yumurtaları dökün. İnce ince kıyılmış maydanozu ve pul biberi de ekleyip karıştırın. Bu karışımı üst üste konmuş 5 tane yufkanın bir yarısına döküp yayın. Boş kalan diğer kısmı, dolu kısma (peynirli karışımın üstüne) doğru kapatın. Baklava dilimleri şeklinde kesin. Bu şekilde 10 dakika kadar bekletin. Daha sonra kızgın yağda kızartın. Sıcak servis yapın.

