



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAKSI BÖREĞİ

Ayşe Tüter

2 yufka

1 su bardağı süt

1 çay bardağı soda

İÇİ:

100 gr. beyaz peynir

1 demet dereotu

1 çorba kaşığı çörekotu

1 yumurta

1 adet ince kıyılmış yeşil biber

Fırın kaplarını yağlamak için 1 çorba kaşığı margarin

Yufkaları üst üste koyun ve 4 eşit parçaya bölün. Bir kapta sütü, sodayı, sıvı yağı karıştırın. Isıya dayanıklı küçük kapları yağlayın. 1 parça yufkayı büzüştürerek ortasına 1 çorba kaşığı peynirli harç koyun. Üzerine sütlü karışımdan gezdirin. Dışarıda kalan yufkaları üstüne kapatın ve 180 derece sıcaklığında fırında pişirin. Kaseleri ters çevirin, sıcak servis yapın.

İÇİ: Çörekotunu dereotunu, biberi ve yumurtayı iyice karıştırın.