



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALAMLI PEYNİRLİ BÖREK

6 yaprak milföy hamuru
2 çorba kaşığı yoğurt
300 gram peynir
100 gram salam
1 adet soğan
1 çay bardağı süt
Tuz
Karabiber, kekik, pul biber

Öncelikle rendelenmiş soğanı bir miktar yağ ile tavada 2 dakika kavurup üzerine peyniri ekleyip tabağa alın. İçine yoğurt ve sütü bir kabin içinde iyice ezip yumuşak bir kıvama getirin. Baharatları ve salamları da üzerine ekleyip iç harcı hazırlayın. Milföy hamurunu ince açın, kenarlarına peynirli harçtan dizip milföy hamurunu isterseniz sarıp rulo yapın. İsterseniz kare halinde üst üste koyup tepsiye dizin. Fırın tepsisine dizin. 200 derecedeki fırında 30 dakika kızartın. Çıkınca yanında domateslerle servis tabağına alın. Sıcak olarak yenen bu müthiş böreği isterseniz önceden hazırlayıp dondurucuda dondurup sonra fırında da kızartabilirsiniz.

