



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ PEYNİRLİ BÖREK

2 adet yufka
200 gr sert beyaz peynir
2 adet sivribiber
2 adet domates
Yarım demet maydanoz
Yarım demet taze soğan
2 orba kaşığı tereyağı
1 ay bardağı süt
1 adet yumurta
1 adet yumurtanın sarısı
1 ay bardağı yoğurt

Domatesleri, biberleri, taze soğan ve maydonuzu ince ince kıyın. Peyniri ufalayın.hazırladığınız malzemeleri derince bir kaba alın yumurtayı da ilave edip malzemeleri kaşıkla karıştırın. Süt ve eritilmiş tereyağını çırpın. yufkanın bir tensini serip üzerine yağlı süt sürün. Diğer yufkayı kapatıp işlemi tekrarlayın. Sebzeli peynirli karışımı yufkanın üzerine yayıp kol böreğı gibi sarın.Üzerine sürmek için yoğurt ve yumurta sarısını çırpın karışımı böreğın üzerine sürüp 170 derece fırında 30 dakika kadar pişirin. İlinınca dilimleyin.