



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERLİ FISTIKLI PEYNİR BÖREĞİ (GAZİANTEP)

Ayşe İpek Kıcıkoğlu

2 adet yumurta
750 gr tuzsuz Antep peyniri
250 gr antepfıstığı (öğütölmüş)
150 gr tereyađı
500 gr toz şeker
Hamuru için:
1 kg un
1 paket kuru maya
Alabildiđi kadar su (kulak memesi kıvamında olacak)

Yumurta, şeker ve fıstık karıştırılır.
Üzerine Antep peyniri rendelenir ve karıştırılır.
Hamuru için un, maya ve su karıştırılıp yoğrulur.
Pide şeklinde açılır, içine peynirli karışım yerleştirilir ve kenarları kıvrılır. Ortası açık, sadece kenarları ince şekilde kıvrılır.
180 derecede 15-20 dakika kızarana kadar pişirilir.
Fırından çıkarıldıktan sonra kenarlarına tereyağı sürölür.

