



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERLİ PEYNİR BÖREĞİ (GAZİANTEP)

Gaziantep Mutfak Sanatları Eğitim Merkezi

- 1 Kg Antep Peyniri
- 2 Su Bardağı Toz Şeker
- 2 Yemek Kaşığı Tereyağı veya Sadeyağ
- 3 Adet Yumurta

Peynir rende veya bıçakla ufaltılır. Üzerine yağ ve şekeri konup, pide fırınına götürülür. Yumurtalar fırına konmadan önce böreğe, fırıncı tarafından kırılıp karıştırılarak hazırlanır. Serin fırında açık olarak pişirilir. Bekletilmeden sıcak olarak yenilmelidir.

Not: Yumurta erken kırılırsa, şeker peyniri sulandırır ve börekler pişmez. Arzu edenler bahar aylarında 100g sahan kaymağı içine ilave edebilir. Ayrıca peynir yağsız ve kalitesi düşük ise, kaymak konarak lezzetlenmesi sağlanır.

