



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERLİ PEYNİRLİ BÖREK (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

1 kg tuzsuz taze Maraş tipi peynir
250 g toz seker
Yarım margarin

Taze peynir rendelenir. Üzerine toz seker konarak karıştırılır. Bu şekilde hazırlanan iç bir tepsiye konarak fırına götürülür. Mayalı hamurlardan, etli pideye benzeyen, ama çok küçük börekler hazırlanarak fırına sürülür. Fırından çıkarıldığında böreğin kenarlarına margarin yağ sürülerek yumusattılır.