



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ VE PEYNİRLİ BÖREK

<https://www.elele.com.tr>

3 yufka
400 gr lor peyniri
Yarım demet maydanoz
2 su bardağı süt
Tuz
Yarım su bardağı zeytinyağı

Maydanozu kıyın ve lor peyniriyle karıştırın. Sütü bir kaseye alın. Zeytinyağını yavaşça ekleyip tel çırpıcıyla çırpın. Yufkalardan bir tanesini küçük bir fırın tepsisine kenarları dışarı taşacak şekilde yerleştirin. Diğer yufkaları iri parçalar şeklinde koparın. Yufka katlarının arasına peynir serpip sütlü sostan gezdirerek tepsiye dizin. En alta yerleştirdiğiniz yufkanın kenarlarını harcın üzerine katlayarak kapatın. Keskin bir bıçakla kare şeklinde dilimleyin. Kalan sütlü sosu yufkanın üzerine gezdirin. Tepsiyi önceden ısıtılmış 180 derece fırına yerleştirip börek kızarana kadar pişirin. Sıcak veya ılık servis yapın.

