



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK SUYUNA PEYNİRLİ TEPŞİ BÖREĞİ

3 adet yufka
yarım demet maydanoz
2 adet yumurta
1 bardak et suyu veya tavuk suyu
125 gram beyaz peynir
1 çay bardağı margarin

Yağlanmış tepsiye bir yufkayı serin. Bir kaseye yumurtaları kırın, margarin ve tavuk suyu ilave edin ve iyice çırpın. Aynı işlemi ikinci yufka için tekrar edin. Sonra ortasına maydanozlu peynirden iç koyun. Üstüne kalan yufkaları dizin. Kalan harçla yufkaları bitirin. Yufkayı keserek fırına koyun. 25-30 dakika pişirin. Sıcak servis yapın



Fotoğraf "hak" tarafından gönderildi. 04.06.2017