



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TEL PEYNİRLİ SEBZELİ ZARF ÇÖREĞİ

2 adet yufka
1 su bardağı tel peyniri
1 su bardağı sebze garnitür
Yufkaları ıslatmak için:
Yarım su bardağı su
2 yemek kaşığı margarin
Üzeri için:
2 adet yumurtanın sarısı
Haşhaş tohumu

Yağlı kağıt serilmiş ya da yağlanmış fırın tepsinize ilk yufkanızı, kenarları dışarı taşacak şekilde yayın. Üzerini yufkalarınızı ıslatmak için hazırladığınız karışımla iyice ıslatın. Diğer yufkayı da üzerine serin ve bu yufkanın da her yerini bir fırça yardımı ile ıslatın. Kenarlardan sarkan kısımları içe doğru kapatıp bir kare şekli elde edin. İç harcı için bir kaba peynirinizi ve garnitürlerinizi koyup karıştırın. Kare şeklindeki yufkanızın köşelerine hazırladığınız iç harcınızı paylaşın. Köşelerinden içeri doğru kıvrıp, oluşan üçgenlerden karşılıklı olarak kesin. Üzerine yumurta sarısı sürüp haşhaş tohumu serpin. Önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak servis yapın.