



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TENCERE BÖREĞİ

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

4 yufka  
500 g lor peyniri  
Yarım su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri  
1 demet maydanoz  
3 yumurta  
1 su bardağı zeytinyağı  
1 su bardağı süt  
1 çay kaşığı tuz

Isıya dayanıklı 35 cm çapında bir tencerenin her tarafını yağlayın. Yufkaların birini kenarlarından sarkacak şekilde tencereye yerleştirin. Kalan üç yufkayı küçük parçalara ayırarak başka bir kaba alın. Ayrı bir kaptaki lor peyniri, rendelenmiş kaşar peyniri, pul biber ve ince kıyılmış maydanozu karıştırın. Tencereye yaydığınız yufkanın üzerine parçaladığınız yufkaların yarısını yerleştirip peynirli karışımın tamamını dökün. En üste kalan yufkaları yayın. Bir kaptaki süt, zeytinyağı ve tuzu iyice çirpın. 3 yemek kaşığını üzeri için ayırdıktan sonra kalan karışımı yufkaların üzerine gezdirin. Tencerenin kenarından sarkan yufkaları böreğin üzerine kapatın. Ayırdığınız karışımı böreğin üzerine sürüp önceden ısıtılmış 170 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Böreğin üzeri kızarıncaya folyo ile kapatıp yanmasını önleyin. İçinin pişmesi için pişirme süresini uzun tutun. Pişen böreği ılıncaya servis tabağına ters çevirerek çıkartın. Dilimleyip servis yapın.



