



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TENCERE BÖREĞİ

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

4 adet yufka
125'er gram yağsız beyaz peynir ve lor peyniri
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Yarım demet maydanoz ve dereotu
Pulbiber
3 adet yumurta
1 su bardağından 2 parmak eksik sıvıyağ
1 su bardağı süt

Bir kapta beyaz peynir, lor peyniri, kaşar peyniri, ince kıyılmış maydanoz, dereotu ve pul biberi karıştırın. Isıya dayanıklı, dibi yuvarlak bir tencereyi yağlayın. Yufkalardan bir tanesini, kenarlarından eşit sarkacak şekilde yerleştirin. Bir buçuk adet yufkayı elinizle diderek tencerenin içindeki yufkanın üzerine serpin. Hazırladığınız peynirli harcı boşaltın. Üzerine kalan yufkaları didikleyerek serpin. Derin bir kasede yumurta, sıvı yağ ve sütü çırpın. Bu karışımdan 1 çay bardağı ayırıp kalanını yufkaların üzerine boşaltın. Kenarlardan sarkan yufkaları böreğin üzerine toplayın. Ayırdığınız yumurtalı karışımı yufkanın üzerine dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40 dakika pişirin. Börek piştikten sonra servis tabağına ters çevirerek çıkarın. Sıcak olarak servis yapın.

