



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞLI BÖREK

4 adet yufka
½ paket tereyağı
1 kalıp beyaz peynir
1 adet yumurta
Üzerini süslemek için:
Yoğurt
Üzerine serpmek için:
Susam
Çörekotu

Oda sıcaklığındaki tereyağını parçalara ayırıp bir kaba alın. Üzerine ezilmiş beyaz peyniri ve yumurtayı da ekleyip karıştırın. Dilerseniz karabiber ve pul biber de ekleyebilirsiniz. Yufkayı serip arasına hiçbir şey su'rmeden ikiye katlayın. Yarım daire şeklindeki yufkayı 4 parçaya kesin. Oluşan üçgenlerin geniş kenarına tereyağlıbeyaz peynirli harçtan koyup kalınca sarın. Yağladığınız fırın tepsisine birbirine bitişirmeden dizin. Böreklerin üzerine yoğurt sürüp, susam veya çörekotu serpin. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında kızarana kadar pişirin.

