

Kolay Borek

Malzemeler

100 g tereyagi
3 adet yumurta
2 su bardagi sut
3 yemek kasigi yogurt
1,5 su bardagi rendelenmis kasar peyniri
1 su bardagi rendelenmis beyaz peynir
3 adet yufka

Yapilisi

Tereyagini eritip ilitin. Derin bir kabin icerisine yumurtalari kirin, sutu ve yogurdu ekleyip iyice cirpin. Yagi da ekleyip karistirin.

Kasar peynirinin yarisini ayirin, kalani beyaz peynirle birlikte karisima ekleyin.

Yufkaları elinizle parcalayarak iyice ufaltin ve karisima ekleyin, kasikla malzemelerin iyice karismasini saglayin.

Dikdortgen borcaminizi yaglayin, hazirladiginiz karisimi icine dokun. Ayirdiginiz kasar peynirini uzerine serpin. Onceden 200°C isitilmis firina surerek uzeri iyice kizarana kadar pisirin. Cikardiktan sonra kisa bir sure bekleyip bicakla karelere kesin, sicak sicak servis yapin.