

Peynirli Borek

Malzemeler

3 yufka

7 corba kasigi zeytinyagi

6 corba kasigi sut

Yarim sise soda

Yarim kalip beyaz peynir ya da eski kasar

1 yumurta

Hashas

Yapilisi

1 kasik zeytinyagi ile kabi yagladim (pecete ile kolay oluyor). Bir yufkayi kaba duz sekilde serip kenarlardan tasanlari kestim ve yufkalari kopararak icine gelisi guzel koydum. 2 kasik zeytinyagi, 2 kasik sut ve peynirin yarisini ilave ettim. Bir yufkayi daha yine gelisi guzel kopararak koydum. Ustune yine 2 kasik zeytinyagi, 2 kasik sut ve peynirin yarisini ilave ettim. Kalan son yufkayi da ayni sekilde kopararak ustune koydum. Bir yumurta, 2 corba kasigi sut, 2 corba kasigi zeytinyagi ve yarim sise sodayi cirpip boregin ustune esit sekilde dokup, hashas serptim. 200 derece isitilmis firinda 20-25 dakika pisirdim.