



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ÇITIR BAKLAVA BÖREĞİ

150 Gr Sana Hamurışı
1 Paket Baklava Hamuru
1 Çay Bardağı sıvı yağ
1 Şu Bardağı süt
500 gr peynir
1 Adet yumurta

Sana yağın eritip içine 1 bardak süt ilave edip karıştırın. Baklava yufkasını poşetinden çıkartıp açın ama üzerini bir bezle örtün yoksa hemen kuruyup parçalanır. Yufkaları alınca hemen kapatın. Bir yufkayı serin üzerine bir kaşık SANA sıvı karışımından döküp fırça ile sürün üzerine bir yufka daha serip yine sıvıdan sürün ve 3. yufkayıda serdikten sonra yağlı karışımından sürüp kısa kenarına peynir koyun ve çok sıkı olmadan rulo yapın. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye yerleştirin. Diğer yufkaları da aynı şekilde hazırlayın. Bir paket yufkadan 2 tepsi börek çıkıyor. Üzerine yumurta sarısı sürüp isterseniz susam yada çörek otu serptikten sonra börekleri istediğiniz büyüklükte kesin.200 derecede ısıtılmış fırında börekler kızarana kadar pişirin.