



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ TEPİSİ BÖREĞİ (HAZIR YUFKADAN)

750 gr. hazır yufka «4-5 yaprak»
Dörtte bir paket margarin yağı
150 gr. süt (bir bardaktan biraz az)
1 küçük paket margarin yağı
30 gr. un (yarım kahve fincanından biraz fazla)
350 gr. süt. (Bir buçuk bardak)
200 gr. beyaz peynir
2 adet yumurta
1 demet maydanoz

Bir tencereye, bir süre suda bırakılarak tuzu alınmış beyaz peynir, ince kıyılmış bir demet maydanoz ve yumurtalar konarak çatalla iyice ezilir ve bir tarafa bırakılır. İçinde dörtte bir paket yağ bulunan bir tencereye yarım kahve fincanından biraz fazla un konarak sarartmadan ve devamlı karıştırmak suretiyle 1 - 2 dakika kadar kavrulur. Sonra buna 1,5 bardak ılık sütü devamlı karıştırmak suretiyle azar azar ilave edip yedirmeli ve muhallebi kıvamına gelince ateşten indirip ılınmaya bırakmalıdır. İçinde eritilmiş bir paket yağ bulunan bir kaba süt ılık olarak yavaş yavaş katılır ve bir taraftan da karıştırılarak birbiri ile halledilir. Yufkalardan sağlam bir yaprak, tepside taşarcasına yayılır ve üzerine münasip miktar «2 kaşık kadar» yufkanın her tarafını yağlayacak şekilde yağlı süttten gezdirilir. Bunun üzerine tekrar yufka döşenir ve onun da üzeri yağlanır. Yarı oluncu bütün iç bu yarıya müsavi olarak yayılır ve gene üzerine bir kat yufka ve sütlü yağ tekrar yufka konur. Bu arada parça yufkalar da katlar arasına yerleştirilir. En sonunda ilk yaprağın tepsi dışına taşan uçları böreğin üzerine kıvrılarak bir nevi bohça haline getirilir. Kalan sütlü yağ da bu en üst kısma yayılarak tamamlanır. Kenar parçaların yapışması ve kızardığında manzarasının güzel olması için bir yumurta çırpılarak sürülürse iyi olur. Hazırlanan bu börek çok hafif ateş üzerinde ve tepsi devamlı sallanmak suretiyle pişirilebilirse de firma verilerek 40 dakika sonra alınması münasiptir.

[ML® Tepsi Böreği için tıklayın](#)

