



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAT KAT BÖREK (BAKLAVA YUFKASI)

12 adet baklava yufkası
250 gram lor peyniri
1 yumurta
Yarım demet dereotu
3 çorba kaşığı tereyağı

Tereyağını eritin. Baklava yufkasının bir tanesinin üzerine bolca tereyağı sürün ve ikiye kesin. Bu kestiğiniz parçayı da 3 parmak eninde katlayın. İç harcı için yumurta kıyılmış dereotu ve peyniri bir kaptaki karıştırın. 1 çorba kaşığı yufkanın kenarına yerleştirip muska şeklinde kat katlatıp tepsiye dizin. Hepsini tepsiye dizin. 200 derecedeki fırında 30 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın. Kat kat ve çıtır çıtır tadına doyum olmaz bir börek oluyor.