



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI SAKSI BÖREĐİ

200 gr. kaymak
100 gr. tereyağı
1 adet yumurta
1 su bardağı süt
2 adet yufka
200 gr. tuzsuz lor peyniri
1 tutam çörekotu

Tereyağı, yumurtanın beyazı ve süt ile iyice karıştırıyoruz.

1 adet yufkayı ortadan ikiye kesip, 1 yarısını yağlanmış minik fırın kapına fazlası kenarlarından çıkacak şekilde seriyoruz.

Tereyağlı karışımdan yufkanın üzerine koyup, diğer yufkadan parçalar alıp, 2 sıra kabın içersine yerleştiriyoruz.

Peynir ve kaymağı karıştırıp, 2 kat serdiğimiz yufkaların üzerine koyuyoruz ve üzerine aynı şekilde bir sıra yufka, üzerine tereyağlı karışım şeklinde yerleştirip, en üstüne de tereyağlı karışımdan gezdirip ,yumurta sarısı sürüyoruz.

Diğer yufkayı da aynı şekilde hazırlayıp, üzerine çörekotu serpiştirdikten sonra 170 derecede üzerleri kızarana kadar pişiriyoruz.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 08.07.2021