



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## SÜTLÜ BÖREK

3 adet yufka  
3 adet yumurta  
1 su bardağı un  
1 litre süt  
1 çay bardağı sıvı yağ  
100 gram taze kaşar peyniri  
Tuz

Bir kabın içine yumurtaları kırın, üzerine sütü, unu ekleyip çırpın. Tencereye aktarıp koyulaşmaya kadar pişirin. Yufkaların aralarını yağlayıp fırın kabına kat kat döşeyin. Üzerine pişen sosu döküp en üstüne de rende peyniri ekleyin. 200 derecedeki fırında 35 dakika kadar pişirin. Dilimleyip sıcak olarak ikram edin.