



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ BÖREK

MALZEMELER

750 gr süt
6 adet yufka
4 adet yumurta
300 gr kaşar peyniri
1 adet küçük margarin
1/2 demet maydanoz

HAZIRLANIŞI

Yumurtalar, eritilmiş margarin ve süt, bir kaba koyulup karıştırılır. Diğer bir kapta ince kıyılmış maydanozla, peynir ve tuz karıştırılır. Bir yufka yağlanmış tepsiye yayıldıktan sonra sütlü karışımdan dökülerek ıslatılır, diğer yufkalar da sıra ile ve büzüp tepsiye yerleştirilir ve aralarına bolca sütlü karışımdan dökülür. Maydanozlu iç böreğin orta katına yerleştirip işleme devam edilir. Son kalan yufka da ilk yufka gibi, sütlü karışımdan bolca sürülüp böreğin üzerine ters olarak kapatılır. Artan sütlü karışım dökülüp, fırına sürülür.