



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

2 YUFKALI PEYNİRLİ BÖREK

4 yufka

Yarım paket baklavalık yufka

İç harcı için:

100 gr. kaşar peyniri

100 gr. beyaz peynir

Yarım demet maydanoz

Sosu için:

1 çay bardağı süt

1 çay bardağı sıvıyağ

2 yumurta

2 çorba kaşığı tereyağı

Çörekotu

Baklavalık yufkanın yarısını yağlanmış tepsinin tabanına koyun. Çıtır çıtır olması için yağ sürmeyin. 2 yufkayı baklavalık yufkanın üzerine koyun ve arasına sıvıyağ sürün. İç harcı için, rendelenmiş kaşar peyniri, beyaz peynir ve ince doğranmış maydanozu harmanlayın. Yufkaların üzerine iç harcını koyun. Diğer iki yufkayı da harcın üzerine yerleştirin. Baklavalık yufkanın geri kalan kısmını da üzerine serin. Sosu için, süt, sıvıyağ, yumurta, erimiş tereyağı ve biraz tuz koyup karıştırın. Böreğin üzerine sürün. Sosunu çekmesi için biraz dinlendirdikten sonra üzerine çörekotu serpin. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirin.
