



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ADANA BÖREĞİ

1 paket baklavalık yufka
1 paket su böreklik yufka
Tost peyniri
Kaşar peyniri
Dil peyniri
2 yemek kaşığı tereyağı
Sıvı yağ

Derin bir kaseye erimiş tereyağını ve 2 yemek kaşığı kadar sıvı yağı alın. Böreği pişireceğiniz tepsinin tabanını iyice yağlayın. Baklavalık yufkalarından 10 tanesini iyice yağladığınız tepsinin içine yerleştirin. Her katın arasını iyice yağlayın.

Böreklik yufkayı kaynar suya sokup çıkarın ve baklavalık yufkaların üzerine yerleştirin. Üzerini tost peyniri ve diğer peynirlerle kaplayın. Su böreklik yufkalarınız ve peynirleriniz bitene kadar bu işlemi tekrarlayın. Her seferinde yufkaları iyice yağlamayı unutmayın. En üst katman yufka olacak.

Ardından kalan baklavalık yufkaları da böreğin üstüne yine aralarını yağlayarak dizin. Elinizle bastırarak böreğin kaynaşmasını ve yassılaştmasını sağlayın.

En üstünü iyice yağlayıp kare şeklinde dilimleyin. Kısık ateşte ocağın üzerinde sallaya sallaya altını iyice pişirin. Ardından başka bir tepsiye alt üst ederek onu da aynı şekilde pişirin.

