



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ADANA BÖREĞİ

1 paket baklavalık yufka
1,5 adet yufka
Tost peyniri
Kaşar peyniri
Dil peyniri
2 yemek kaşığı tereyağı
Sosu için:
1 su bardağı süt
2 tane yumurta
Ayçiçek yağı
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
Ayçiçek yağı

İçi derin bir kaba tereyağı ve 2 yemek kaşığı kadar sıvı yağ ekleyip eritin. Diğer yandan farklı bir kâsenin içinde tuz ve karabiberi karıştırarak 1 bardak kadar süt koyun. 2 yumurtayı içinde kırıldıktan sonra çatalla karıştırarak bir miktar sıvı yağ ekleyin. Baklavalık hamuru tereyağını erittiğimiz kâbin içine yerleştirerek etrafını kaplayın. Diğer yufkaları ise parçalara ayırarak köşede bekletin. Tost peynirini yufkayla sarmaladığınız tencerenin altı katına yerleştirin. Ardından kaşar ve dil peynirini eklemeyi unutmayın. Normal yufkayı içine yerleştirdikten sonra hazırladığınız sosu güzelce yayın ve aralarına kaşar ve dil peynirini katman katman olacak şekilde tabakalar oluşturarak her katına sosundan ekleyin. Son işlem olarak yeniden kaşarları ekledikten sonra normal yufka ile üzerini örtüp elinizle bastırın. Bıçakla daire oluşturacak gibi kesip fazlalık hamurlardan kurtulun. Daha sonra üzerine sadece yağ sürün bıçak ile kesip parçalara ayırın. Kısık ateşte pişirmek için ocağın altını açıp sallaya sallaya pişirin. 10-15 dakika pişirdikten sonra sunuma hazır hale getirebilirsiniz.

