



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ADANA BÖREĞİ

1 paket baklavalık yufka
2 adet yufka
2 adet yumurta
1 su bardağı süt
Çeçil peyniri
Kaşar peyniri
Dil peyniri
Tereyağı
Sıvıyağ

Erimiş tereyağını ve 2 yemek kaşığı kadar sıvı yağı derin bir kaseye alın.
İlk olarak tepsinin tabanını iyice yağlayın.
Baklavalık yufkalardan 8 tanesini aralarını güzelce yağlayarak üst üste tepsiye yerleştirin.
Diğer taraftan yumurta ve sütü bir kasede karıştırın.
Yufkayı parçalar halinde koparıp hazırladığınızı sosu bulayın ve tepsiye yerleştirin.
Üzerine peynirleri ilave edin.
Diğer yufkayı da aynı şekilde yerleştirin.
Kalan baklavalık yufkaları da böreğin üstüne yine aralarını yağlayarak dizin.
En üstünü iyice yağlayıp kare şeklinde dilimleyin.
Böreğinizi önceden 200 derecede ısıtılmış fırında güzelce kızarana kadar pişirin.

