



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ADANA BÖREĞİ

16 yaprak baklavalık yufka
1,5-2 adet yufka
2 yumurta
1 su bardağı süt
Tuz
Kaşar peyniri
Çeçil peyniri
Tereyağı

Öncelikle tavamızın boyutuna göre yufkalarımızı kesiyoruz.
Daha sonra tereyağımızı eritiyoruz.
Baklavalık yufkalarımızı tek tek diziyoruz.
Aralarını yağlamayı unutmayın. 8 kat çıktıktan sonra süt ve yumurta ile bir karışım hazırlıyoruz.
Yufkalarımızı sosun içine batırıp tavaya ekliyoruz.
Arasına peynirlerimizi ekliyoruz.
Tekrar sosladığımız yufkaları ekliyoruz.
Onun üzerine de baklavalık yufkalarımızı sırasıyla aynı şekilde diziyoruz.
Kısık ateşte ocakta pişiriyoruz.
Daha kapağını kapatıp ters çeviriyoruz.
Diğer tarafı da piştiğinde hazır

