



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLAVA YUFKASINDAN BÖREK

<https://www.sabah.com.tr>

24 adet baklavalık yufka

Sosu için:

2 yumurta

1 çay bardağı süt

1 çay bardağı sıvı yağ

İç harcı için:

500 gr beyaz peynir

1 küçük boy soğan

1 küçük boy domates

1-2 adet biber

Maydanoz

Öncelikle iç harcımızı hazırlayalım. Beyaz peyniri ufalayalım. Çok küçük doğradığımız soğan, domates, biber ve maydanozu ekleyip harmanlayalım.

Sosumuzu hazırlayalım. Yumurta, süt ve sıvı yağı bir kaba alıp çırpma teli ile iyice karıştıralım.

Böreğimizi sarmadan önce ek bilgi. Öncelikle arkadaşlar belirtmek istiyorum ki gerçekten baklava yufkası ile yaptığım tariflere soru yağmuru geliyor. Kaç kat diye yazdığım halde tekrar tekrar soruluyor. Her tarif farklı bu börekte 3 kat baklavalık yufka kullanıyoruz. Öncelikle fırın kabımıza yağlı kağıdı serelim. Soslu böreklerde yağlı kağıt şart ben unuttum aceleden.

Böreğimizi sarmaya başlayalım. 1 adet baklavalık yufkamızı açalım. Üzerine sosumuzdan 1 yemek kaşığı kadar gezdirelim. Fırça ile yufkayı zedelemeyen sosu hafif hafif sürelim. 2. Yufkayı üzerine alalım tekrar 1 yemek kaşığı sostan gezdirelim. 3. Yufkayı üzerine alalım burada sos kullanmıyoruz iç harcımızı ekliyoruz. Fotoğraftaki gibi bir kenarına uzunlamasına iç harcımızı koyalım ve sıkı bir rulo yapalım. Rulo bitimine sostan sürelim ki yapışsın.

Böreklerimizi tepsiye dizelim. Fırın kabımıza uzunlamasına rulomuzu koyalım. Bütün yufkalar bitene kadar böreklerimizi sarmaya devam edelim. Borcam tepsi için 8 rulo yeterli oluyor. 1 paket baklavalık yufkadan 2 tepsi böreğiniz olabilir yani.

Kalan sosumuzun tamamını fırça yardımıyla böreklerimizin üzerine sürelim. Bıçakla eşit parçalar olacak şekilde 3'e keselim. Yani 4' bölmüş oluyoruz. Üzerine çörek otu susam ekleyelim.

Böreklerimizi pişirelim. 200 derecede önceden ısınmış fırında böreklerimiz altın rengini alana kadar pişirelim.



