



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLAVALIK YUFKADAN BÖREK

1 paket baklavalık yufka
1 su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı süt
Yarım çay bardağı sıvı yağ
2 yumurta akı (Sarısı üzerine sürülecek)
Beyaz peynir
Yarım demet maydanoz

İç harcı için maydanozu ince ince kıyın, peyniri ufalayın. Karıştırıp kenara alın.
Yufkaları yağlamak için; sıvı yağ, süt ve yoğurdu bir kaptaki çirpin.
Bir adet baklava yufkasını tezgaha serin, üzerine hazırladığınız sosu fırça yardımıyla sürün.
Yufkalar 5 kat olana kadar bu işlemi uygulayın. (İstediğiniz kalınlığa göre sayıyı azaltıp, arttırabilirsiniz)
Yufkaların kenar kısmına iç harcınızı koyup rulo şeklinde sarın.
Sardığınız ruloları parçalara bölerek yağlı kağıt koyduğunuz tepsiye alın.
Kalan yufkalara da aynı işlemi uygulayarak tepsiye yerleştirin.
Geriye kalan sosu da fırça yardımıyla böreklerin üzerine sürün.
Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarana kadar pişirin.

