



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLAVA YUFKASINDAN PEYNİRLİ BÖREK

20 adet baklavalık yufka
50 gram tereyağı
4 adet yumurta
250 gram beyaz peynir
200 gram süt
Yarım adet muskat rendesi
2 adet taze soğan
1 şişe soda
1 tatlı kaşığı tuz
1 ay kaşığı pul biber

Fırını 175 dereceye ayarlayın ve ısıtmaya başlayın.

Tereyağını bir tavada eritin. Geniş bir kaba erimiş tereyağını, sodayı, sütü ve yumurtaları koyarak iyice karıştırın. Karışım tuzu, muskat rendesini ve pul biberi ilave edin ve bir kez daha karıştırın. Yufkaları elinizle kopararak küçük parçalara ayırın ve hazırladığınız sütlü, sodalı karışıma ekleyin. Beyaz peyniri ufalayın ve onu da karışıma ilave edin. Bir süre yufkaların sıvı karışımını iyice çekmesi için bekleyin. İsteğinize göre taze soğanları doğrayarak içine atın, tekrar karıştırın.

Fırına dayanıklı cam kabınızın içine hazırladığınız bu harcı boşaltın. Böreğinizi 30 dakika piştikten sonra fırından çıkarın, sıcak olarak servis edin. Dilerseniz sunum yaparken üzerini taze soğan ya da maydanozla süsleyebilirsiniz.

