



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKLAVA YUFKASINDAN TEPŞİ BÖREĞİ

1 paket baklava yufkası (800 gr kadar)

2 su bardağı süt

2 adet yumurta

1,5 çay bardağı sıvıyağ

İçerik için:

1 küçük kalıp beyaz peynir

Kıyılmış maydanoz

Önce tepsi yağlanır. Yumurta, süt ve yağ karıştırılır. İlk kat yufka tepsiye yerleştirilir. Üzerine çok az sıvı karışım gezdirilir. Bu şekilde kat kat yufkaların yarısı yerleştirilir. Ortaya gelince peynirli iç konur. Üzerine kalan yufkalar aynı şekilde yerleştirilir. Üzerine kalan karışım sürülür. Börek kare şeklinde kesilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.