



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKLAVALIK YUFKADAN PEYNİRLİ BÖREK

1 paket baklavalık yufka
1 su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı süt
Yarım çay bardağı sıvı yağ
2 yumurtanın beyazı
İç için:
Peynir
Bir tutam maydanoz
Üzeri için:
Çörekotu
Susam
2 yumurtanın sarısı

Yoğurt, süt, sıvı yağı ve yumurta aklarını derin bir kabin içinde çırpın.
Baklava yufkalarından 2 tanesini tezgahın üzerine serin.
Sosu fırça kullanarak yufkanın üzerine sürün.
Soslu yufkaların üzerine tekrar 2 tane yufka koyup tekrar üzerini soslayın.
Son olarak 2 yufka daha ekleyip aynı işlemi tekrarlayın.
İç harcı için maydanozları ince ince kıyıp dilediğiniz peynirle güzelce karıştırın.
Yufkanın uzun olan kenarına peynirli harcı koyup rulo şeklinde sarın.
Sardığınız yufka rulolarını 4 veya 5 eşit parçaya bölün.
Hazırladığınız yufka parçalarını yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin.
Bütün yufkaları bu şekilde her 2 kat yufkada bir sosladığınız 6 kat yufkanın üzerine iç harcını koyup sararak rulo haline getirip dilimleyin.
Yufkaları soslama aşamasında çok fazla ıslatmamaya özen gösterin. Aksi takdirde sararken çok zorlanabilirsiniz.
En son kalan sosun içine yumurta sarılarını ekleyin ve güzelce çırpın.
Yumurta sarılı sos karışımını tepsiye dizdiğiniz böreklerin üzerine sürün.
Üzerlerine susam ve çörekotunu ilave edin.
Önceden 190 derece ısıtılmış fırında üzerleri tamamen kızarana kadar pişirip, hemen sıcak servis edebilirsiniz.



