



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEŞAMEL SOSLU BÖREK

6 adet yufka

Sosu için:

2 su bardağı süt

2 yemek kaşığı un

2 yemek kaşığı tereyağı

İçi için:

Peynir

Kızartmak için:

Galeta unu

Yumurta

Sıvı yağ

Öncelikle beşamel sosu hazırlayın. Tereyağını eritin. Unu kavurun. Un pembeleşmeye başlayınca sütü ekleyerek kaynayana kadar karıştırın. Kaynadıktan sonra sosu soğumaya bırakın. İç harcı için peynir ve isterseniz pul biber ekleyerek harcı hazırlayın.

Yufkanın ilkinin serin. Üzerine beşamel sosu sürün ve her yanına bulayın. İkinci yufkayı üzerine serin. Yufkayı önce 4 de sonra 3'e toplamda 12 parça olacak şekilde kesin. Geniş kısmına iç harcınızı koyun ve sigara böreği gibi sarın. Tüm yufkalara aynı işlemi yapın. Önce yumurtaya sonra galeta ununa bulayarak kızgın yağda kızartın. Sıcak olarak servis yapın. İsterseniz hazırlayıp buzlukta bekletip sonra kızartabilirsiniz.

