



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖREK SUFLE

<https://cook.com.tr>

Dil Peyniri 1 Paket
Ayçiçek Yağı 1 Adet
Yumurta 2 Adet
Yufka 3 Adet
Pastörize Süt 0.5 Litre

1 kilo yufkayı bir borcama didikleyerek yerleştirin, yufkalar parçalanmış olacak. Üzerine dil peynirini rendeleyin.onların da üzerine kalan yufkaları didikleyin. 2 yumurta yarım litre süt ve 3 çorba kaşığı yağı bir kaptaki karıştırıp yufkaların üzerine eşit miktarda dökün. Buzdolabında 1-2 saat bekletin. 200 derece fırında yaklaşık 45 dakika, yufkalar iyice kabarıp üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak servis yapın.

