



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BAKLAVA YUFKASINDAN ÇITIR BÖREK

Cemile Demir

1 paket baklavalık yufka  
1 su bardağı beyaz peynir rendesi  
1 çay bardağı kaşar peynir rendesi  
½ demet maydanoz  
1 şişe soda  
1 adet yumurta  
½ bardak sıvı yağ  
½ bardak süt  
Tuz

Soda, süt, yumurta ve yağı karıştırıyoruz. Peynirler ve maydanozu karıştırıp iç harcımızı hazırlıyoruz. Peynirin tuzuna göre tuz atıyoruz. Baklava hamurunun ilk katını yağlanmış tepsiye yayıyoruz. Fırçayla sodalı karışımdan sürüp ikinci yufkayı seriyoruz. Peynirli harcımızın birazını yayıyoruz. Diğer yufkalarımızı da bir katına sodalı karışım diğer katına peynirli harçtan koyarak en üste son yufkamızı seriyoruz. Kalan sodalı karışımımızı üstüne sürerek 190 derece fırında 35-40 dakika pişiriyoruz.