



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLAVA YUFKASINDAN ÇITIR BÖREK

16 adet baklavalık yufka
2 adet yufka
1 su bardağı süt
2 yumurta
200 gram margarin veya tereyağı
500 gram kaşar peyniri
200 gram yağlı peynir

Önce baklavalık yufkayı 8 tane alacak şekilde ayırın.

Sonra kullanacağınız tepsi boyutunda kesin.

Alt ve üst olacak şekilde ayırın.

Sosu hazırlayın süt ve yumurtayı iyice çırpın.

Ve kenarda bekletin yağı eritin.

Şimdi yapmaya başlayalım.

İlk yufkayı borcama alın üzerini fırçayla yağlayın.

Üzerine tekrar yufka ve tekrar yağlayın.

8 adet yufka bitene kadar böyle devam edin.

Hazırladığınız sosa 1 tane böreklik yufkayı parçalayıp içine daldırın.

Sonra diğer yufkaların üzerine serin.

Üstüne rendelenmiş kaşar peyniri ve varsa çeçil peynirini serin.

Çeçil peyniri yoksa başka yağlı bir peyniri de kullanabilirsiniz.

Peynirler bitince kalan diğer yufkayı da parçalayıp sosa daldırıp peynirlerin üzerine serin.

Sonra yine baklavalık yufkayı üzerine kapatıyoruz.

Yağlıyoruz tekrar yufka tüm yufkalar bitene kadar devam ediyoruz yufkalar bitince böreği dilimliyoruz kalan yağı üzerine gezdiriyoruz.

Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında altı ve üstü kızarana kadar pişirin.

