



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜL BÖREĞİ (BAKLAVA YUFKASI)

www.sefabdullahusta.com

İçi için:

200 gr lor peyniri

1 tutam maydanoz

100 gr kaşar peyniri rendesi

Arasına sürmek için:

1 bardak süt

1 bardak sıvı yağ

2 kaşık tereyağı

Yarım paket baklava yufkası (1 tepsi için)

1 adet yumurta sarısı

2 kaşık sıvı yağ (üzerine sürmek için)

Lor peyniri veya beyaz peynir ile maydanozu karıştırıp içine biraz da kaşar rendeliyoruz.

2 adet yufkayı serip üstüne 2 kaşık süt, sıvı yağ, tereyağı karışımından döküyoruz. Fırça ile her yerine yedirebilirsiniz. Baklava yufkası çok narin olduğu için çok ıslatmamak gerekir.

1 avuç iç harcını alıp bir kenarına tek sıra şeklinde koyuyoruz, sonra rulo yapıp gül şeklini veriyoruz. Yağlı kağıt serdiğimiz tepsiye yerleştiriyoruz.

Üzerine yağ ve yumurta sarısı sürüp isteğe göre susam, çörekotu serpiyoruz. Yaklaşık 180-200 derecede 20-25 dakika pişiriyoruz. Üstü kızarıncaya pişmiş demektir.

