



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI TEPİİ BÖREĞİ (HAZIR YUFKADAN)

500 gram yufka
125 gram süt (1/2 bardak)
120 gram tereyağı, ya da margarin (6 çorba kaşığı)
SALÇASI:
30 gram margarin (1 1/2 çorba kaşığı)
25 gram un (1/2 kahve fincanı)
300 gram süt (1 1/4 bardak)
200 gram beyaz peynir
3 yumurta
1/2 demet maydanoz
Tuz

1 Bir kuşaneye; bir buçuk silme çorba kaşığı margarin ile yarım kahve fincanı un koyarak, sarartmadan ancak iki dakika kadar kavurmalı, sonra bu yağlı una; bir bir çeyrek bardak sıcak süt ile 1 tatlı kaşığı da tuz koyarak karışımı boza kıvamında bir koyuluğa gelinceye kadar karıştırarak pişirmekte devam etmeli ve ateşten alarak ılınmaya bırakmalıdır.

2 Sonra başka bir kaba; 200 gram peynir koyarak, çatalla bastırmak, peynirleri ezmeli ve ezilmiş bu peynirlere; yarım demet kıyılmış maydanoz ile teker teker olmak üzere 3 adet de bütün yumurta koyduktan sonra çatalla karıştırmak, yumurtaları peynire yedirmeli, sonra da bu yumurtalı peyniri, bir tarafa bırakmış olduğumuz beyaz salaya katarak, tekrar karıştırmak, hepsinin iyice birbirleriyle karışmasını sağlamalı ve yine diğer bir kaba yarım bardak süt, 6 silme çorba kaşığı tereyağı, ya da margarin koyarak çalkalamalı, bunları da birbirleriyle karıştırmak ve her ikisini de bir tarafa bırakmalıdır.

3 Bundan sonra, dışarıdan almış olduğumuz 500 gram yufkadan yalnız bir tanesini, böreği içinde pişirecek olduğumuz 22 - 25 santim yuvarlaklığındaki tepside bir buçuk misli büyük olarak, diğerlerini de tam tepsi çapında yuvarlak kesmek, sonra yuvarlak hamurlardan önce büyük olanını alarak, içi iyice yağlanmış tepsiye yanlarından taşarcasına döşemeli ve döşenmiş bu hamurun üstüne de, her bir tarafını ıslatabilecek tarzda aşığı yukarı 1 çorba kaşığı kadar sütlü yağdan gezdirmek, hamurların ta myarisını, bir kat hamur bir kat yağlı süt olmak üzere tepsiye istiflemek, sonra istiflenmiş olan bu bamurların üstüne; kremalı peynir iini yaydıktan sonra, için üstüne yine yukarıda tarif ettiğimiz şekilde bir kat hamur, bir kat yağlı süt olmak üzere kalan bütün hamurları istiflemeye devam etmeli ve son hamurun üstüne de yanlarından taşan kısımları kapatmalı, katlamayı böylece tamamlamalıdır. (Yırtık ve kalan kenar hamurları katların arasında kullanılmaktadır).

4 Daha sonra, tepsiye döşemiş olduğumuz hamurun en üstüne de kalan yağlı sütün tamamını gezdirdikten sonra tepsiyi orta kuvvetteki fırına sürerek, böreğin alt ve üstü iyice kızarıp da içi pişinceye kadar aşığı yukarı bir saat pişirmek ve fırından alarak üstüne bir tabak kapatmalı ve tepsiyi altüst ederek böreği tabağa almak ve servis yapmalıdır.