



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYLÜ ÇITIR BÖREK

SuperFresh Milföy Hamuru 1000 gr 8 adet
Yufka 2 adet
Yumurta 1 adet
Süt 1 çay bardağı
Zeytinyağı 1 çay bardağı
Soda 1 şişe
Lor peyniri 1 su bardağı
Beyaz peynir 1/2 su bardağı

SuperFresh Milföy'lerin 4 parçasını merdane yardımı ile açın.
Büyük dikdörtgen fırın kabını yağlayıp milföyleri fırın kabının tabanına yerleştirin.
Yumurta, süt, sıvıyağ ve sodayı karıştırın.
1 yufkayı sosla bulayarak milföyün üzerine ufak parçalara bölerek yerleştirin.
Lor ve beyaz peyniri karıştırarak yufkanın üzerine serpin.
Kalan yufkayı sosla bulayın ve peynirlerin üzerine ufak parçalara bölerek yerleştirin.
Kalan 4 parça milföyü de merdane yardımı ile açıp yufkanın üzerine yerleştirin.
Bıçak yardımı ile böreği kesin.
180 C° de ısıtılmış fırında yaklaşık 45-50 dk. pişirin.

