



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYLÜ YUFKALI BÖREK

6 adet yufka
6 adet milföy hamuru
250 gr tereyağı
1 çay bardağı süt
1 adet yumurta
İçi için:
300 gr beyaz peynir
Yarım demet maydanoz
Üzeri için:
2 adet yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı çörekotu

Tereyağını eritin. Ilınınca süt ile yumurtayı ilave edip karıştırın. Yufkanın birini yağladığınız tepsiye yayın. Üzerine yağlı karışımdan gezdirin. İkinci yufkayı üzerine yayın. Tekrar yağlı karışımdan gezdirin ve üçüncü yufkayı üzerine serin. Peyniri çatalla ezip, ince kıyılmış maydanozla karıştırın. Hazırladığınız yufkanın üzerine yayın. Kalan üç yufkayı aralarına yağlı karışımdan gezdirerek peynirlerin üzerine sırayla yerleştirin. En üste kalan yağlı karışımı yayın. Milföy hamurlarını mutfak tezgahına alıp, oklava ile açarak birleştirin. Hazırladığınız yufkalı böreğin üzerine yayın. Çırttığınız yumurta sarısını sürüp, üzerine çörek otu serpiştirin. Kare şeklinde kesin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında pişirip sıcak servis yapın. Milföylü yufka böreği artık hazır.



Fotoğraf "çukurovalı" tarafından gönderildi. 15.06.2020