BAKLAVALIK YUFKADAN PEYNİRLİ BÖREK

Yarım su bardağı rendelenmiş kaşar
1 adet yumurta
30 adet hazır baklavalık yufka
300 gram az yağlı peynir
Çay kaşığının ucuyla karabiber
Yufkaları yağlamak için:
Yarım su bardağı sıvıyağ
Yarım su bardağı süt
1 yemek kaşığı yoğurt

Böreğin iç harcını hazırlamak için beyaz peyniri elimizle ufalayalım.
Kaşar peynirini rendeleyelim taze karabiber ve yumurtayla karıştıralım.
Yufka katlarını yağlamak için sıvıyağ, süt ve yoğurdu bir kapta çırpalım.
Birer adet baklava yufkasını tezgâha serelim üzerini hazırladığımız karışımla yağlayalım.
Üzerine bir kat yufka daha açın, hafifçe yağlayın, hafifçe yağlayın.
Yufka katları beş olana kadar aynı işlemi tekrar edin.
Yağlanmış yufkanın kenarlarına iç harçtan koyalım, yufka katlarını rulo şeklinde saralım.
Dört parçaya bölüp yağlı kâğıt serdiğimiz fırın tepsisine koyalım.
Bütün baklava yufkalarını aynı işlemden geçirelim.
Tüm yufkalar bittikten sonra fırın tepsisine yerleştirelim.
Kalan sos karışımını yumurta fırçası yardımıyla böreklerin üzerlerine sürelim.
Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 35-40 dakika pişirelim.
Dışı çıtır çıtır olan bu böreğin içerisi tıpkı pamuk gibi yumuşacık olacaktır.

Not: Çok kırılgan bir yufka olduğu için açarken dikkat etmek, sosu biraz bol tutmak önemlidir.

© lezzetler.com tarif no:158146 • adı:Baklavalık Yufkadan Peynirli Börek • gönderen:Doctor • indirme tarihi:09.05.2024 - 17:58