



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ BÖREK

10 adet yufka
Sosu için:
1 su bardağı sıvı yağ
2 adet yumurta
2 su bardağı süt
1 paket Kabartma tozu
Harcı için:
400 gram lor peyniri
10 dal maydanoz
Üst sosu için:
Kalan sos
1 adet yumurtanın sarısı

Kullanacağınız tepsiye sıvı yağ ile yağlayalım.

İç harcı için ayırdığımız malzemelerden maydanozu minik minik doğrayıp lor peyniriyle karıştıralım.

Sos malzemelerini bir kaba alıp çırpalım.

Tepsimize bir adet yufkayı alıp yerleştirelim. Bir tam yufkayı da kenara alalım.

Diğer yufkaları da ortadan ikiye bölelim.

Yaydığımız yufkanın üstüne ikiye böldüğümüz yufka parçalarında iki parça daha koyalım.

Üzerine hazırladığımız sostan gezdirelim.

Ardından koyacağımız diğer kata hazırladığımız iç harçtan eşit şekilde koyalım. Her iki kat yufka koyduğumuzda bu şekilde ilerleyelim.

Sadece peynir koyduğumuz katlara sos sürmeyelim.

Bol peynirli sevenler 3 normal sevenler 2 katına peynir ekleyebilir.

En üstüne de geldiğiniz zaman kenara ayırdığımız yufkayı alarak güzelce üstüne yerleştirelim.

Ardından kalan sosun içine bir yumurta sarısı ekleyip üstüne sürelim.

Daha sonra 180 derece ısıttığımız fırına böreğimizi alalım. Üstü kızarana kadar pişirelim.

Piştikten sonra fırından çıkartıp üstüne örterek 5 dakika bekletelim, servis edelim.

