



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ TEPİSİ BÖREĞİ

1 kg hazır yufka
250 gr (17 çorba kaşığı) tereyağı (eritilmiş)
400 gr (2 su bardağı) süt
5 yumurta (hafifçe çırpılmış)
1/4 su bardağı rafine yağ
Harcı:
350 gr beyaz peynir
1 demet maydanoz (ince kıyılmış)

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip, ısıtınız.

Orta boy bir kasede eritilmiş tereyağı, süt ve çırpılmış yumurtayı bir yumurta teliyle çırparak karıştırınız. Bir fırçayla rafine yağı tepsinin dibine sürerek, tepsinizi yağlayınız. Hazır yufkaları tepsinin biçiminde kesiniz. Yufkaların yarısını her defasında tereyağ-süt-yumurta karışımından bir fırçayla yufka katının üstüne sürerek, üst-üste tepsiye diziniz. Tepsiyi bir kenara bırakınız.

Orta boy bir başka kasede beyaz peyniri çatalla eziniz. Kıyılmış maydanozu ekleyip, çatalla karıştırınız.

Hazırladığınız bu harcı tepsideki yufkaların üstüne yayıp, kalan yufkaları da her defasında tereyağı - süt - yumurta karışımından bir fırçayla yufka katının üstüne sürerek, üstüste tepsiye harcın üstüne düşeyiniz.

Tepsiyi fırının orta katına sürüp, 40-45 dakika, böreğin üstü kızarıp pembeleşene kadar pişiriniz.

Tepsiyi fırından alıp, keskin bir bıçakla böreği kesiniz. Börek parçalarını ısıtılmış bir servis tabağına çıkararak, servis ediniz.