



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ YUFKA BÖREĞİ

4 adet (830 gr.) Hazır Yufka
4 çorba kaşığı (80 gr.) Tereyağ
1 su bardağı (200 gr.) Süt
Yarım bağ (50 gr.) Maydanoz
3 çorba kaşığı (24 gr.) Sıvı Yağ
Tuz
Pul Biber

Maydanozları ayıklayın ve bol suda yıkayın. Beyaz peyniri yıkayın. Maydanozları ince ince doğrayın. Beyaz peyniri ufalayarak maydanozla karıştırın. Yağlanmış tepsiye bir adet bütün yufka serin. Diğer 3 yufkayı tepsi büyüklüğünde parçalara kesin. Küçük parçaları, böreğin arasına yerleştirmek için ayırın. Tepsiye döşediğiniz ilk yufkanın üzerini tereyağı ile çok hafif yağlayın ve süt sürmeden üzerine bir kat daha yufka serin. Üzeri çok hafif yağlayıp, sütü bir kaşık ile gezdirerek sürün. Üzerine bir kat parça yufka yerleştirin. Onun üzerine peynirli iç serpiştirin. Her serilen yufkayı hafif yağlayıp sütleyin. En üste yırtık olmayan bir kat yufka serip tepsinin dışına sarkan yufkaları da içine dörerek örtün. En üste gelen yufkanın üzerini hafif yağlayıp sütleyin. Tepsiyi fırın içine koyarak fırını çalıştırın. Böreği 8 eşit parçaya kesip sıcak olarak servis edin. Süt, böreğin yumuşaklığını sağlamak içindir. Yufkalar taze ise, süt miktarı 3-4 çorba kaşığından daha az kullanmalısınız. Tepsinin dibine süt sızar veya sürülürse böreğin altı hamurlaşarak kızarmaz.

