



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

PİRİNÇLİ BAKLAVA BÖREK

1 paket baklava yufkası
1 paket tereyağı (250 gr)
2 su bardağı süt
İç için:
1 su bardağı pirinç
2 dilim beyaz peynir
10-15 dal maydanoz
Üzeri için:
1 adet yumurta

Pirinç şeklini kaybedene kadar haşlanır. Soğuyunca ince kıyılmış maydanoz ve ezilmiş peynir eklenir, karıştırılır. Tereyağı eritilir, öncelikle tepsi yağlanır. Sonra kalan tereyağı sütle karıştırılır. İlk yufka serilir, üzerine az miktarda sütlü karışım serpilir. Üzerine ikinci yufka konur, az miktarda sütlü karışım serpilir Bu şekilde paketin yarısı konur. Üzerine pirinçli iç yerleştirilir. Kalan yarım paket yufka aynı şekilde üst üste konur. Kalan sütlü karışıma yumurta eklenir, böreğin üzerine dökülür. Kare kare kesilir. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

[ML® Baklava Börek için tıklayın](#)
