



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SENSEV BÖREK

2 adet günlük yufka
6 adet milföy hamuru (kare)
1 su bardağı süt
1 adet yumurta
Yarım su bardağı ayçiçek yağı
Beyaz peynir

Süt, yumurta ve yağ çırpılır. İlk yufka serilir, bu karışım sürülür. İkiye katlanır. 3 adet milföy hamuru bindirerek yan yana onur ve merdaneyle bastırarak uzatılır. Kat yerine konur. Üzerine ezilmiş beyaz peynir bırakılır. Gevşek bir rulo yapılır. Kalan malzemeye aynı işlem tekrarlanır. Artan sıvı karışım ruloların üzerine sürülür. 3 parmak eninde kesilir. Börekler yağlı kağıt serilmiş tepsiye yerleştirilir. 180 derece fırında altın rengi kızarana kadar pişirilir.