



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖREK SUFLE

- 3 yemek kaşığı margarin
- 3 adet yufka
- 1 paket dil peyniri
- 1 çay bardağı süt
- 2 adet yumurta
- 3 çorba kaşığı sıvıyağ

1,5 yufkayı, bir borcam (kare olanların boyutu uygun oluyor) didikleyerek yerleştirin. Yufkalar parçalanmış olacak. Üstüne dil peynirini rendeleyin. Onların da üstüne kalan yufkaları parçalayarak yerleştirin. 2 yumurta, yarım litre süt ve 3 çorba kaşığı sıvıyağı bir kaptaki karıştırıp yufkaların üzerine eşit olarak dökün. Buzdolabında 1-2 saat kadar bekletin. Dolaptan çıktıktan sonra 3 yemek kaşığı margarini küçük küçük parçalara ayırarak börek suflenin üstüne koyun. 200 derece fırında, yaklaşık 45 dakika, yufkalar iyice kabarıp üstü kızarıncaya kadar pişirin.

