



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUFLE BÖREK

3 adet yufka
4 adet yumurta
1 kg. süt
350 gr. dil peyniri
2 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Yumurtaları çırpın, süt katıp karıştırın. Yufkaları 12 parçaya bölün. Yufka parçalarını düz bir zemine yayıp geniş tarafına didiklenmiş dil peyniri koyun. Çok gevşek olarak sarın ve derin bir tepsiye yerleştirin. Üzerine yumurtalı karışımı döküp bir gece buzdolabında bekletin. Ertesi gün tereyağını küçük parçalar halinde böreğin üzerine yerleştirin. Üzerine rendelenmiş kaşar peynirini yayın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında pişirin.

