



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ BÖREK

Malzemeler:

5 yufka

3 adet yumurta

2,5 su bardağı süt

2 çay bardağı sıvıyağ

İç malzeme:

1 demet maydanoz

2,5 su bardağı ufalanmış beyaz peynir

Yapılışı:

2 yumurta, süt ve sıvıyağı bir kaptaki karıştırın. Yuvarlak bir fırın tepsisini yağlayın. İç malzemeyi hazırlamak için; maydonozu ayık layıp yıkayın, ince ince doğrayıp ufalanmış beyaz peynirle karıştırın. Yağlanmış fırın tepsisine bir yufkayı serip üzerine yumurtalı karışımdan dökerek yayın. İkinci ve üçüncü yufkaya da aynı işlemi uygulayın. Peynirli içi yufkanın her yerine yayın. Dördüncü yufkayı üzerine serip sütlü karışımı ilave edin. Beşinci yufkayı yayın. Artan sütlü karışıma bir yumurta ilave edip karıştırın. Böreğin üzerine yayıp önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında pişirin. Sıcak olarak servis yapın.