



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜÇ PEYNİRLİ MADEN SULU BÖREK

<https://www.sabah.com.tr>

12 adet milföy hamuru

3 adet yufka

3 adet yumurta

100 gram eritilmiş tereyağı

1 çay bardağı maden suyu

İç için:

1'ın su bardağı yağlı beyaz peynir

keçi peyniri ve kaşar peyniri

Üzeri için:

Susam

Çörekotu

İç malzeme için peynirleri rendeleyip karıştırın ve kenara alın. Milföy hamurlarını oda sıcaklığında yumuşayana dek bekletin. 6 tanesini kenarları üst üste gelecek şekilde yan yana koyun ve bastırarak yapıştırın. Daha sonra tepsinizin büyüklüğünde açın. Üzerine 1 adet yufkayı parçalamadan, kırıştırıp bütün olarak yayın. Yumurta, tereyağı ve maden suyunu çirpin. Hazırladığınız karışımdan yufkanın üzerine gezdirin. Peynirli karışımın yarısını yufkanın üzerine yayın. 2'nci yufkayı da daha önceki gibi yayıp maden sulu karışımdan gezdirin. Peynirli karışımın kalanını üzerine serpip son yufkayı da yine kırıştırarak üzerine kapatın. Tekrar maden sulu karışımdan gezdirin. Kalan 6 adet milföy hamurunu daha önce yaptığınız gibi açıp yufkanın üzerine yerleştirin. Kalan maden sulu karışımın tamamını üzerine sürün. Susam ve çörek otu serpip böreği dilimleyin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında iyice kızarana kadar pişirin.

