



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YALANCI SU BÖREĞİ (BAKLAVA YUFKASI)

30-40 adet baklava yufkası
6 adet yufka
6 çorba kaşığı tereyağı
2 adet yumurta
2 su bardağı süt
2 su bardağı su
2 çay bardağı sıvı yağ
500 gram beyaz peynir
Yarım demet maydanoz

Öncelikle tepsiyi bolca yağlayın. Yufkaları tepsi büyüklüğünde kesin. Yaklaşık olarak 20 adet baklava yufkasını ve normal yufkayı kat kat tepsiye yerleştirin. Peynirleri ufalayıp üzerine serpin. Tekrar diğer yufkaları üzerine dizin ve dilimlere ayırın. Bir kabin içinde yumurta, süt, su, sıvı yağ ve eritilmiş tereyağını karıştırın. Üzerine gezdirin. 200 derecedeki fırında üzeri kızarıncaya dek pişirin. İstenirse daha sonra ocak üzerinde de ısıtılıp çıtır hale getirilebilir. Baklava yufkası bu böreğe ayrı bir lezzet sağlıyor. Baklava yufkası bulamazsanız normal yufkayla da yapılıyor. Bu şekilde hazırlanan börek uzun süre derin dondurucuda bekletilip öyle pişirilebilir.