



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKALI MİLFÖYLÜ TEPİİ BÖREĞİ

10 kare milföy hamuru
3 adet yufka
2 adet yumurta
1 su bardağı soda
1 su bardağı süt
1 yemek kaşığı margarin
250 gr beyaz peynir
Bir tutam maydonoz

Öncelikle 4 adet milföy hamurunu birbirine yapıştırıp (ben dikdörtgen borcamda yaptım) kullanacağımız küçük boy tepsimizin boyunda açıyoruz kenarında kalan boşlukları kalan 1 adet milföyümüzü kesip açarak dolduruyoruz, sonra üstüne 1 buçuk yufkamızı parçalara bölerek geliş güzel yerleştiriyoruz, üstüne ince ince doğradığımız maydonoz ile karıştırdığımız peynirli harcı yayıp kalan 1 buçuk yufkamızı da aynı şekilde yerleştiriyoruz ve kalan 5 adet milföyümüzü de aynı şekilde açıp üstünü kapatıyoruz ve dilimliyoruz yumurta, soda, süt ve eritilmiş margarini geniş bir kaptan çırpıp böreğimizin üstüne döküyoruz ve minimum 2-3 saat buzdolabında beklettikten sonra (geceden de yapabilirsiniz) 180° fırında 30 dk kızarıncaya kadar pişiriyoruz.