

Baklava Yufkasinda Borek

Malzemeler

1 paket baklavalik yufka
2 adet yumurta
2 su bardagi sut
2 cay bardagi siviyağ
1 cay kasigi kabartma tozu
Ic harci icin:
500gr beyaz peynir
Yarim demet maydonoz

Yapilisi

Yumurtalari, sutu, siviyağ ve kabartma tozunu bir kaptaki karistiriyoruz.

Boregi yapacagimiz tepsiyi firca yardimiyla yagliyoruz.

1 adet baklavalik yufkayi uzerine serip, uzerine hazirlanan harctan 1- 2 kasik suruyoruz.

Daha sonra ikinci yufkayi da iri parcalara ayirarak koyuyor ve uzerine harctan gezdiriyoruz.

7-8 adet yufka icin bu islemi tekrarliyoruz.

Ardindan hazirlanan peynirli harcin ucte birini koyuyoruz.

7-8 adet yufka ile islemi tekrarliyor ve peynirli harctan tekrar koyuyoruz.

Ucuncu kez peynirli harci koyduktan sonra tekrar parcalayarak 8-10 yufka daha koyuyoruz.

Butun bu islemlerde harctan gezdiriyoruz.

En ustui icin de 4-5 tane yufkayi butun olarak harcini surerek yerlestiriyoruz.

En ustune kalan yagli sosu gezdiriyoruz. Istege bagli corek otu da atilabilir..180 derecede isitilmis firinda kizarana kadar pisiriyoruz ve servise hazır. Afiyet olsun.

180 derecelik firinda kizarincaya kadar pisiriyoruz.