

Lor Peynirli Borek

Malzemeler

1 kg. yufka (6 adet)

Sos:

2 su bardagi sut

2 yumurta

1 su bardagi yogurt

Yarim su bardagi siviyağ

Tuz

İç Malzemesi:

Lor peyniri

Maydanoz

Tuz

Yapılışı

Öncelikle iç malzeme için maydanozlar ince ince kıyalım lor peyniri ekleyelim tuz ilave edelim iyice karıştıralım. Sos malzemeleri de çırpılarak karıştıralım hazırlayalım. Borek tepsisinin içi iyice yağlayıp yufkadan bir kat döşeyelim etekleri tepside sarkıtalım. Sos gezdirelim bir kat daha yufka serelim, tekrar sos gezdirilerek peynirli iç harctan serpelim. Tekrar yufka serelim sos gezdirelim yine iç harctan serpelim. Yufkalar bitene kadar bu işlem tekrarlanır. Son kati da ekledikten sonra en alttan sarkan yufka etekleri üzerine kapatalım kalan sos boreğin üzerine gezdirilerek önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarıncaya kadar iyice pisirelim. Afiyet olsun:)