

Maden Sulu Borek

Malzemeler

5 yufka
1 sise maden suyu
1 su bardagi sut
1 su bardagi siviyağ
2 yumurta
1 kase lor peyniri
250 gr. beyaz peynir
Uzerine serpmek icin corek otu

Yapilisi

Ilk once maden suyu, sut, siviyağ ve yumurtayi karistirma kabina koyup karistirin. Bir yufkayi yaglanmis firin tepsisine yayın. Diger iki yufkayi bos olarak sarip bir parmak kalinliginda kesin. Sosa sokup cikardiktan sonra tepsideki yufkanin icine koyun. Daha sonra lor peyniri her yerine gelecek sekilde serpin. Birazda rendelenmis beyaz peyniri serpistirin.Uzerine biraz sosundan dokun. Diger yufkalari 8'e bolun. Yufkalari sosa sokup boregin uzerini kapatın. Biraz daha sos surun. Tepsinin disinda kalan yufkalari ice dogru kapatip sosun kalanini ustune dokun. Corekotu serpip sosunu cekmesi icin 15 dakika dinlendirdikten sonra onceden isitilmis 190 derece firinda kizarana kadar pisirin.Afiyet olsun