

Milfoylu Yufkali Borek

Malzemeler

8 adet milfoy yapragi (kare parca)

2 adet yufka

1 adet yumurta

1 cay b. sut

1 cay b. siviyağ

1 sise soda

1 su b. kasar peyniri

1/2 su b. beyaz peynir

Yapilisi

Buyuk dikdortgen borcam veya firin tepsinizi yağlayin. Milfoylarin 4 parcasini merdane yardimi ile acin. Tepsinin tabanina yerlestirin.

Yumurta, sut, siviyağ ve sodayi karistirin. Bir yufkayi sosa bulayarak milfoyun uzerine kiristirarak yerlestirin.

Peynirleri karistirarak yufkanin uzerine serpin.

Kalan yufkayi sosa bulayin ve peynirlerin uzerine kiristirarak yerlestirin.

Kalan 4 parca milfoyu daha once yaptiginiz gibi merdane yardimi ile acip yufkanin uzerine yerlestirin.

Bir bicak yardimi ile boregi kesin. Aksamdan yapip ertesi gun pisirirseniz borek sosunu daha iyi ceker. Isterseniz daha sonra pisirmek uzere derin dondurucuya da kaldirabilirsiniz. Uzerine susam serpip 180 derecede isitilmis firinda yaklasik 45-50 dakika pisirin. Dinlendikten sonra servis yapin.