

Milfoylu Yufkali Borek

Malzemeler

3 yufka (kucuk parcalara ayrilmis)
12 adet milfoy (veya tepsinizi kaplayacak kadar)
1 cay bardagi sut
1 cay bardagi siviyağ
2 yumurta
1 sise sade maden suyu
Ici icin; rendelenmis beyaz peynir ve kasar peyniri

Yapilisi

Firini 180 c ye ayarlayin.

Milfoy hamurlarini yumusamasi icin bir kenarda bekletin.

Yaglanmis tepsinin zeminini milfoy hamuru ile kaplayin.(yerlestirirken milfoylarin uc kisimlarini elinizle birbirine yapistirin) Uzerine kucuk parcalara ayrilmis olan yufkalarin yarisini yerlestirin.Daha sonra uzerine peynir karisimini serpin.Kalan yukalarida yerlestirin.Milfoy hamurlari ile de boregin uzerini kapatın.(Milfoy hamurlarini yerlestirirken uc uca hamurlari birbirine yapistirin ki daha guzel bir goruntu olussun)Boregi kare olarak dilimleyin.

Bir kapta siviyağ,sut ve yumurtayi cirpin.Daha sonra maden suyunu dokup karistirin.Bu karisimi boregin uzerine dokup firina verin.

Not : Maden sulu karisimi doktukten sonra boregi hemen firina vermek gerekiyor.

Afiyet Olsun ...