

Sobada Peynirli Borek Kuzine

Malzemeler

1,5 kg. (9 adet) yufka

İç sos İçin:

2 su bardağı süt

2 adet yumurta

1 su bardağı sıvıyağ

İç malzemesi:

500 gr. yumuşak beyaz peynir

1 demet maydanoz

Tuz

Yapılışı

İlk olarak borek dosenecek tepsi güzelce yağlayalım ve 2 adet yufka serelim yufkaların etekleri tepsinin kenarlarından sarkıtalım. Süt, yumurta ve sıvıyağdan oluşan çırpılmış sosu serelim peynir ilave edelim ve tekrar 1 yufka serelim sos ve peynir ilave edelim yufkalar bitene kadar aynı işlem tekrarlayalım en son alttaki iki adet yufkanın etekleri de tepsinin içine kıvrıyalım kalan sos üzerine gezdirelim. Hazırlanan borek önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında kızarana kadar pişirelim soguduktan sonra dilimleyerek servis edelim. Afiyet olsun:)