Peynirli Tepsi Böreği

Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6-8 Kişilik

Malzemeler:

- 5 adet yufka
- 300 gr beyaz peynir veya lor peyniri
- 1/2 demet maydanoz (ince doğranmış)

Sosu İçin:

- 1 su bardağı süt
- 1/2 su bardağı sıvı yağ
- 2 adet yumurta (birinin sarısı üzeri için ayrılacak)

Üzeri İçin:

- 1 yumurta sarısı
- Susam veya çörek otu

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. **İç Harcın Hazırlanması**
Peynir ve ince kıyılmış maydanozu bir kapta karıştırın.

2. **Sosun Hazırlanması**
Süt, sıvı yağ ve 1 tam yumurta + 1 yumurta beyazını karıştırarak sosu hazırlayın.

3 **Böreğin Kat Kat Hazırlanması**
Fırın tepsisini yağlayın. İlk yufkayı kenarları dışarı sarkacak şekilde serin. Her katın arasına sostan sürerek yufkaları yerleştirin. 2. ve 3. kata iç harcı serpiştirin. Tüm katlar bitince dışa sarkan yufkaları içe kıvırın.

4 **Pişirme**
Üzerine yumurta sarısı sürün, susam serpin. Önceden ısıtılmış 180°C fırında 30 dakika, üzeri kızarana kadar pişirin.

Lezzet İpucu: >>

Böreği dilimledikten sonra 5 dakika dinlendirerek servis ederseniz daha düzgün ve dağılmadan kesilmiş parçalar elde edersiniz.

Kiraz'ın Mutfağı