# SÜTLÜ BÖREK

4 Adet yumurta
4 Çorba kaşığı sıvıyağ
1 Çay bardağı yoğurt
1 Tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi İçin;
300 Gr. peynir
Yarım demet maydonoz
Ara Katları İçin;
1 Su bardağı mısır özü yağı
Üzeri İçin;
3 Su bardağı süt

# 1 yumurtanın sarısı ayrılır, diğer yumurtalar ve sarısı ayrılan yumurtanın akı yoğurma kabına alınır.
# Üzerine sıvıyağ, yoğurt ve tuz konur, yoğurdukça un eklenir, yoğrularak orta yumuşaklıkta bir hamur elde edilir.
# Hamur yarım saat dinlendirildikyen sonra, 8 eşit parçaya bölünür, her parça yuvarlanır.
# Her parça, hazır yufka büyüklüğünde ince olarak oklavayla açılır.
# Açılan yufkalar tepsiye alınmadan önce yarım saat masa üzerinde kurutulur.
# Fırın tepsisi yağlanır, açılan ve hafif kurutulan yufka, tepsinin şekline göre büzdürülerek yerleştirilir.
# Aralarına fırça ile yağ sürülerek toplam 4 yufka üst üste yerleştirilir.
# 4. yufkanın üzerine peynirl ve maydonoz karışımı iç, eşit olarak yayılır.
# Diğer 4 yufka da peynirli karışımın üzerine aralarına yağ sürerek yerleştirilir.
# Ayrılan yumurta sarısı biraz sütle karıştırılır, en son yufkanın üzerine yayılır. Bıçakla kare kare kesilir.
# Soğuk fırına konur, fırın 175 dereceye ayarlanır, böreğin üzeri kızarana kadar pişirilir.
# 3 Su bardağı süt kaynar durumda iken fırında çıkan böreğin üzerine gezdirilir.
# Börek sütü çekince (1 saat sonra) servis tabağına çıkarılır.

Not: Böreğin sütünü gezdirince, üzerine başka bir tepsi ile kapatmak, böreğin yumuşak kalmasını sağlar.