



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ÇITIR BÖREK (BAKLAVA YUFKASI)

Merve Soydemirci

15 adet hazır baklavalık yufka (boyutları 33 x 37)

125 gram tereyağı

3 yemek kaşığı sıvı yağ (Tereyağını eritip içine sıvı yağ ekleyip karıştırın)

250 gram beyaz peynir

100 gram rendelenmiş kaşar peyniri

1 adet yumurta

Baklavalık yufkalarınızdan 5 tanesini aralarına hiçbir şey sürmeden üst üste dizin. Beşinci yufkanın üzerine hazırladığınız tereyağ ve sıvı yağ karışımından sürün. (Bu işlemi yaparken yufkaların kurumaması için hızlı olun ve diğer yufkaların üzerini kapalı tutun). Peynirleri yumurtayı ve maydanozu karıştırıp iç harcı hazırlayın. Hazırladığınız iç harcını yufkanın kısa kenarına yerleştirin. Yufkanızı serbestçe rulo sarın. Kesinlikle sıkı sıkı sarmayın. Ruloyu 4 parmak genişliğinde dilimleyip içini sıvı yağ ile yağladığınız fırın kabına çok sıkı olmayacak şekilde dizin. Bütün yufkalarınızı bu şekilde hazırlayın. (3 rulodan 12 dilim börek olacak). 1 yumurta ve 1 yemek kaşığı yoğurdu çirpin ve çıtır böreklerinizin üzerine sürün. Çıtır böreklerinizi 190 derecede önceden ısıttığınız fırında üstleri kızarana kadar pişirin.

Not: Yufkaların büyüklükleri farklı olabiliyor. Ben bir rulo için 5 yufka kullandım. Sizin yufkalarınız daha büyükse 4 yufka kullanın. Toplamda 12 yufka.)

