



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ ÇITIR EKMEKLER

2 su bardağı un
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı sirke
Yarım su bardağı süt
1 tatlı kaşığı tuz
3 çorba kaşığı sıvı yağ
İç için:
200 gram beyaz peynir
1 adet yumurta
Maydanoz

Öncelikle iç harcını hazırlayıp kenara koyun. Hamuru için un, yumurta, süt, tuz ve sirkeyle hamuru yoğurun. Dinlendirin ve ince bir şekilde açın. Üzerine sıvı yağ sürün. Rulo şeklinde sarın. Hamuru üçe katlayıp tekrar yoğurup üç bezeye ayırın. Her bezeyi oklavayla ince açıp iç harçtan aralıklarla koyup kalan yarısını üzerine katlayın. Fincanla yuvarlaklar kesin. Ya da çay tabağıyla yarım daire kesin. Börekleri kızgın yağın içinde kızartıp ikram edin.