



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SÜTLÜ BÖREK

1 kilo süt içerisinde 5 yumurta kırılarak çırpılır. Bir miktar tuz ve bir tutam nanaede sütün içine katılarak karıştırılır. Börek yapılacak tepsi yağlanır. 6 tane yufka sıra ile tepsiye serilir. Serilen her yufkanın üzerine sütlü harçtan kepçe ile gezdirilerek yufka ıslanır. 6.ıncı yufkanın sonunda kalan sütlü harç böreğin üzerine boşaltılır. ve 1 saat dinlendirilir. 1 saat sonra börek pişirilir. Pişen börek havlu ve bezle sarılarak kabuğu yumuşatılır. İstenirse ve varsa yufkalar arasına biraz çökelekte serpilebilir.

Not: Bu börek aslında inekler ilk doğum yaptığında ağız sütü yani ilk sütü ile yapılır. Böylece o sütte değerlendirilmiş olunur.

---