



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ALT ÜST BÖREĞİ (HAZIR YUFKADAN)

MALZEME ve HAZIRLANIŞI:

Münasip büyüklükte bir tepsinin içi yağlanır, üç tabaka yufka, araları yağlanarak serilir. Sonra, önceden isteğe göre beyaz peynir, kıyma, pastırma, kabak, ıspanak gibi maddelerden biriyle hazırlanmış iç malzemesi bolca konur. Bu malzeme üstüne tekrar üç kat yufka, araları yağlanarak serilir, son olarak da eritilmiş tereyağı ile yumuşatılır. Tepsi, küllenmiş maltız veya mangal ateşi üstünde, yavaş yavaş pişirilir. Ara sıra, böreğin altının yapışmaması için Evşün denilen küçük demir kürekle kontrol edilir. Böreğin altı yeterince pişince, geniş bir tencere kapağı ve başka bir araçla alt üst edilip, tepsinin dibi yağlanarak konur. Tekrar hafif ateşde pişirmeye devam olunur. Ara sıra da tepsinin kenarlarından azar azar tereyağı sürülür. Not: Eğer börek bütangaz ateşinde pişirilecekse, ateşin üzerine bir amyant veya demir saç konulup ateşin durumu dikkatle kontrol edilmelidir.