



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BANİTSA

Hamur için:

3 su bardağı un

1 çay kaşığı tuz

1 su bardağı su

2 yemek kaşığı sirke

3 yemek kaşığı sıvı yağ

İç harcı için:

300 gr beyaz peynir (veya lor peyniri)

2 adet yumurta

½ su bardağı yoğurt

½ su bardağı süt

2 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı

Üzeri için:

1 yumurta

½ su bardağı süt

2 yemek kaşığı sıvı yağ

Un, tuz, su ve sirkeyi karıştırarak yumuşak bir hamur yoğurun. Hamuru 30 dakika dinlendirin ve ince yufkalar açın.

Beyaz peyniri ezin, üzerine yumurta, yoğurt ve sütü ekleyip karıştırın.

Eğer hazır yufka kullanıyorsanız, her yufkayı yağlayıp iç harçtan yayın. Daha sonra rulo yaparak kendi etrafında sarın (gül böreği gibi). Tüm ruloları yağlanmış fırın tepsisine dizin.

Üzerine yumurta, süt ve sıvı yağı çırpıp dökün.

Önceden ısıtılmış 180°C fırında 30-35 dakika üzeri kızarana kadar pişirin.

Banitsa'yı sıcak veya ılık servis edin.

Not: Kolay versiyon için 5-6 adet hazır baklava yufkası da kullanabilirsiniz.

