



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEYAZ PEYNİRLİ BURMA BÖREK

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

- 2 yufka,
- 1.5 kahve fincanı erimiş tereyağı veya margarin yağı,
- 3 kahve fincanı ezilmiş sert beyaz peynir,
- 1 demet maydanoz,
- 1 demet dereotu,
- 1 yumurta,
- 1/2 bardak zeytinyağı.

Yapımı: Her bir yaprak yufkayı karşılıklı ortadan bölerek dörder parçaya kesmeli. Yufkaların birer yüzünü erimiş tereyağıyla yağlamalı.

Bu işi yaparken bir başka kaptaki yıkanmış ve kıyılmış dereotuyla maydanozu, ezilmiş beyaz peyniri ve yumurtayı iyice karıştırarak birbirine yedirmeli. Sonra bu harcı eşit bir şekilde yüzleri yağlanmış yufka parçalarının geniş kenarlarına yaymalı. Harçların yerleştirilmesi tamamlanınca sigara sarar gibi fakat fazla sıkmadan yufkaları sarmalı. Her yufka parçası sarılınca uç kısmını suyla hafifçe ıslatmalı sonra burarak birer rulo yapmalı ve on dakika kadar bu şekilde tutmalı. Bu süre sonunda tavayı ateşe oturtmalı ve zeytinyağını yakmadan kızdırmalı. Yağ kızınca börekleri, biçimlerini bozmadan tavaya oturtmalı ve her iki yanlarını da nar gibi pembeleşinceye kadar kızartmalı. Yağlarını iyice süzdükten sonra servis tabağına almalı ve sıcak sıcak sofraya götürüp servis yapmalı.