



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÖREKİTAS

1 su bardağı ayçiçek ve eritilmiş tereyağı karışımı

Yarım su bardağı su

1 yemek kaşığı elma sirkesi

1 su bardağı rendelenmiş eski kaşar peyniri

Un

İçi için:

2 adet közlenmiş patlıcan ya da 2 adet haşlanıp rendelenmiş patates

Rendelenmiş eski kaşar peyniri

Üzeri için:

Rendelenmiş eski kaşar peyniri

Yumurta sarısı

Patlıcanı ya da patatesi hangisinden yapmak isterseniz, mutlaka rendelenmiş eski kaşar peyniri ile karıştırıyoruz. Hamuru için tüm malzemeyi ele yapışmayacak bir kıvam alana dek yoğuruyoruz. Hamurun üzerini bir streç film ile kaplayıp 20 dakika kadar dinlendiriyoruz. Dinlenen hamuru bezelere ayırıp merdane ile açıyoruz. Açtığımız börekitas hamurunu çay bardağı ile kesiyoruz ve iç malzemesini koyuyoruz. Poğaçaya gibi kapatıp üzerlerine yumurta sarısı sürüyoruz. Yumurta sarısının üzerini rendelenmiş eski kaşar peyniri ile süsleyip 175 derece fırında pişiriyoruz.