



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BUZLU BÖREK

Züleyha Şimşek

- 3 Adet Yufka
- 1 Su Bardağı Süt
- 2 Çay Bardağı Sıvı Yağ
- 1 Su Bardağı Ufalanmış Sert Beyaz Peynir
- 3 Adet Yumurta
- 1 Çorba Kaşığı Çörek Otu

Yumurtaların birinin sarısını ayırıp kalan yumurtaları süt ve sıvı yağla çırpalım. Yufkaların birini açıp sütlü sosu her yerine sürelim. Diğer yufkaları da ilkinin üzerine serip aynı şekilde üzerlerine sos dökelim. Yufkaları sigara böreği keserek, 8 eşit parçaya ayıralım. Her birine ufalanmış peynir koyup saralım. Sarma işlemi bitince börekleri su dolu bir tasın içine koyalım. 5 dakika kadar bekletip kâğıt havluda fazla sularını aldıktan sonra börekleri derin dondurucuya atalım. Böylece böreğimiz ağızda dağılan çıtır çıtır bir hal alacak. Yaklaşık 2 saat sonra buzluktan çıkartıp üzerine yumurta sarısı sürelim. Çörekotu ile süsledikten sonra önceden ısıtılmış fırında 20 dakika pişirip servis yapalım.