



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BUZLU BÖREK

3 adet yufka
yarım paket erimiş margarin
yarım kalıp beyazpeynir
yarım demet maydanoz
biraz tuz
biraz karabiber
biraz kimyon
1 adet yumurta
biraz çörekotu
1 tencere buzlu su

İçini hazırlamak için peynirleri ufalayın, kimyon, tuz, karabiber, kıyılmış maydanoz ve yumurta akıyla karıştırın. Bir yufkayı tezgaha serin, üzerine erimiş margarini sürün. Diğer yufkayı onun üzerine serip, yine erimiş sanayi sürün. En üste serdiğiniz yufkanın üzerine bir şey sürmeyin. Yufkaları 8 eşit üçgen olacak şekilde kesin. Her bir üçgenin geniş kısımlarına hazırladığınız içten koyup sigara böreği gibi sarın, uçlarını suyla ıslatıp yapıştırın. Börekleri derin bir tencereye koyduğunuz buzlu suya atıp 30 dakika bekletin. Bu sürenin sonunda börekleri elinizle sıkıp fazla suyunu aldıktan sonra yağlanmış tepsiye dizerek üzerlerine yumurta sarısı sürüp çörek otu serpin. Önceden ısıttığınız 180 derecelik fırında üzerleri kızarana kadar yaklaşık 30 dakika pişirin.