



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BUZLUK BÖREĞİ

<http://www.hurriyet.com.tr>

6 adet yufka
1 su bardağı süt
İç için:
Arzu ettiđiniz malzemeler
Üzeri için:
125 gram tereyađı

2 adet yufkayı üst üste koyun. Dilediđimiz büyüklükte şeritler halinde kesin. (2 adet üst üste konulmuş yufkadan 9-10 şerit çıkarabilirsiniz.) Tereyağını bir tavada eritin ve sütü ilave edin. Kestiđiniz 2 kat şeridin üzerine süt ve tereyağ karışımını fırça yardımıyla sürün. (Alt yufkaya sürmeyin.) İ malzemeyi ucuna koyup, muska şeklinde sarmaya başlayın. Bu işlemi yufka bitene kadar tekrarlayın. Süzgece 5-6 adet böreği koyup, musluk altında sudan geçirin. Sudan geçirdiğiniz börekleri buzdolabı poşetlerine paylaşırın ve dondurucuya kaldırın. İstedideğiniz zaman börekleri buzluktan çıkarıp çözdürmeden yağlanmış fırın tepsisine dizin. Küçük bir tavada börek sayısına yetecek kadar tereyağını kızdırın ve hemen böreklerin üzerine dökün. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında üstleri kızarıncaya kadar pişirin.

