



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAKMA BURMA BÖREK

3 adet yufka
1,5 su bardağı su
1 adet yumurta
Yarım su bardağı sıvıyağ
İçi için:
Yarım kalıp beyaz peynir
Yarım buket maydanoz

Su, yağ ve yumurta iyice çırpılır. İlk yufka serilir. Üzerine sıvı karışım sürülür. İkincisi konur yine sıvı karışım sürülür. Son yufka da konur. Ortadan ikiye kesilir. Kenarına için yarısı konur. Önce rulo yapılır. Sonra iki ucunda farklı yönlerde sararak burulur. 4 parmak eninde kesilir. Kalan malzeme de aynı biçimde yapılır. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Üzerine kalan sıvı karışım sürülür. Tepsi 180 derece fırına sürülür. Kızarana kadar pişirilir.