



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇEKTİRME BÖREK

1,5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Arası için:
Yarım paket margarin
İçi için:
Beyaz peynir

Hamur malzemesi yoğrulur, 15 dakika dinlendirilir. Sonra hamur 20 parçaya ayrılır. Her parça merdaneyle çay tabağı kadar açılır. Aralarına erimiş margarin sürerek 5 parça üst üste konur. İlk hamur katlarının üzerinden merdaneyle geçilir, tatlı tabağı kadar açılır. Daha sonra çektiye çektiye olabildiğince ince açılır. Ortasına ezilmiş beyaz peynir konur, paket gibi kapatılır. 4 adet börek yağlanmış tepsiye konur. 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.