



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇITIR BÖREK

www.sefabdullahusta.com

100 gram margarin

1.5 su bardağı su

4 adet yufka

Üzeri için:

Yumurta

Çörekotu

Susam

İçi için:

Beyaz peynir

Tavada margarin eritilip içine su ilave edilir. Tezgaha serilen yufkaya yağlı su kaşık yardımıyla dökülüp ıslatılır. Diğer yufka üstüne yayılır.

Sigara böreğinde olduğu gibi üçgen elde edecek şekilde kesilir. Sigara böreğinden daha büyük şekilde sarılır. Tepsiyeye dizilen börekler yağlı su ile ıslatılır, kalan su üstüne dökülür.

Çırpılmış yumurta sürülüp susam veya çörekotu serpilir. 200 derecede suyunu çekip kızarana kadar pişirilir. Yağını çekmesin diye piştikten hemen sonra servis tabağına alın.

