



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇITIR BÖREK

3 adet yufka  
100 gr tereyağı (eritilmiş) veya sıvı yağ  
1 su bardağı soda (maden suyu)  
1 yumurta sarısı (üzeri için)  
Susam veya çörekotu (üzeri için)  
İç harcı için:  
200 gr beyaz peynir veya lor peyniri  
Yarım demet maydanoz (ince doğranmış)

Peyniri ufalayın, doğranmış maydanoz ile karıştırın.  
İlk yufkayı tezgaha serin ve üzerine eritilmiş tereyağı veya sıvı yağ sürün.  
Üzerine ikinci yufkayı serip aynı işlemi uygulayın.  
Son olarak üçüncü yufkayı da serin ve üzerine yağ sürün.  
Yufkaları önce dörde, sonra her bir çeyreği üçgen olacak şekilde bölerek 12 eşit üçgen elde edin.  
Her üçgenin geniş kısmına hazırladığınız iç harçtan koyun ve kenarlarını içe kıvrımadan rulo şeklinde sarın.  
Sardığınız börekleri bir kaba koyup üzerine 1 su bardağı soda dökün ve 10 dakika bekletin.  
Fırın tepsisine yağlı kağıt serin ve börekleri dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp susam veya çörekotu serpin.  
Önceden ısıtılmış 180°C fırında üzerleri kızarana kadar, yaklaşık 25-30 dakika pişirin.

