



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇITIR BÖREK (HAZIR YUFKA)

6 adet yufka
2 yemek kaşığı margarin
2-3 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı üzüm sirkesi
İçi için:
Peynir
Maydanoz

Margarine unu ve sirkeyi karıştırıyoruz.

Yufkanın birini tezgaha seriyoruz ve yağlı karışımdan fırça yardımıyla yufkaya sürüyoruz 2. yufkayı tezgahdaki yufkanın üzerine seriyoruz ve ona da yağlı karışımdan sürüyoruz. yufkayı 12 parçaya bölüyoruz ve uzun tarafına iç harçtan koyup sigara böreği sarar gibi sarıyoruz.

Diğer yufkalara da aynı işlemi uyguluyoruz.

Yağlı kağıt serdiğimiz yada yağladığımız fırın tepsinine börekleri sıralıyoruz ve üzerine yumurta sarısı sürüyoruz.

180 derecede kızarıncaya kadar pişiriyoruz.

Çıtır çıtır börekleriniz servise hazır.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 06.02.2023