



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ÇITIR BÖREK (HAZIR YUFKA)

3 adet yufka
1 ay bardağı zeytinyağı
1 ay bardağı su
İçi İçin:
250 gram beyaz peynir
yarım demet maydanoz
Üzerine:
Susam

Yufkalardan 1 tanesini tezgahın üzerine yayın. Zeytinyağı ve suyu iyice çırpın. Elinizle su serpiştirerek yufkaların üzerini ıslatın. Yufkayı ikiye katlayın. Sonra 8 adet üçgen parça çıkarın. Beyaz peynir ve ince doğranmış maydanozu karıştırın. Her üçgen parçanın geniş kenarına peynirli içten koyup, sigara böreğı sarar gibi sarın. Diğer yufkalara da aynı işlemi uygulayın. Bir kaseye 2 su bardağı su koyun. Börekleri bu suya batırıp eriyene tepsiye dizin. Üzerine susam serpip, 180 dereceli fırında 15 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.

[ML@ ıtır Burgu için tıklayın](#)

[ML@ ıtır Burgu \(görsel\)](#)



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 14.07.2021