



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖKELEKLİ BÖREK

<https://yemek.name>

Çökelek için:

500 gram kaymaksız yoğurt

250 ml süt

Tuz

Börek için:

1 adet yufka

1 adet yumurta

1/2 çay bardağı ceviz

Maydanoz

Çörekotu

Yoğurt, süt ve tuz çok kısık ateşte ara sıra karıştırılarak kaynatılır.

Kaynayıp kesilen yoğurdun altı kapatılıp 2 saat kadar çökmesi beklenir.

Üstteki sulu kısım bir kepçe yardımı ile alınır.

Kalan kısım, tülbent yardımı ile bir gece boyunca buzdolabının içinde süzülür.

Hazırlanan çökeleğin içine ince kıyılmış maydanoz, ceviz ve yumurta beyazı ilave edilir.

8'e bölünen yufkalara iç harçtan konulup, sigara böreği gibi sarılır.

Üzerlerine yumurta sarısı sürülüp, çörekotu serpildikten sonra, önceden 175 dereceye ısıtılan fırında kızarana kadar pişirilir.

