



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖKELEKLİ BÖREK

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

4 adet yufka
300 gram çökelek
1 adet soğan (isteğe bağlı, ince doğranmış)
1 çay bardağı sıvı yağ
1/2 çay bardağı süt
1 adet yumurta (üzeri için)
Tuz ve karabiber (isteğe göre)
1/2 çay bardağı su

Çökeleği bir kaseye alın. Eğer soğan kullanıyorsanız, ince ince doğradığınız soğanları çökelek ile karıştırın. Tuz ve karabiber ekleyin, karıştırın.

Yufkaları tezgaha serin ve her birini üçgen şeklinde kesin.

Bir çay bardağı sıvı yağ ve sütü karıştırın, bu karışımı yufkaların her birine sürün.

Hazırladığınız çökelek harcını, yufkaların geniş kenarına eşit şekilde yayın.

Yufkayı sararak rulo şeklinde sarın ve uç kısımlarını kapatın.

Börekleri yağlı kağıt serili tepsiye dizin. Üzerlerine yumurta sürün.

180 derece fırında, üzeri kızarana kadar yaklaşık 20-25 dakika pişirin.

Çökelekli böreğinizi sıcak olarak servis edin. Yanında yoğurt ile mükemmel bir ikili oluşturur.

