



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÖRT KAT AÇMA BÖREK

1 su bardağı su
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 adet yumurta akı
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiğ kadar un
İçi için:
3 dilim beyaz peynir
Yarım demet maydanoz
Yağlamak için:
Yarım paket margarin
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Su, sıvıyağ ve yumurta akı karıştırma kabına alınır. Üzerine tuz ve ele yapışmayan kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur. Yarım saat dinlendirilir. Hamur 4 eşit parçaya ayrılır. Her parça yuvarlak fırın tepsisi kadar açılır. İlk yufka yağlanmış tepsiye yerleştirilir. Üzerine erimiş margarin gezdirilir. İkinci açılan yufka yerleştirilir. Biraz yağ gezdirilir ve peynirli iç serpilir. Üzerine üçüncü yufka yerleştirilir ve margarin sürülür. Son yufka da yerleştirilir. Kalan yağla yumurta karıştırılır. Son kata sürülür. Börek kare şeklinde kesilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

Not: Açılan yufkalar kalın olduğu için normal börek büyüklüğünde olur.