



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GEMİCİ BÖREĞİ (HAZIR YUFKA)

<http://www.hurriyet.com.tr>

2 adet yufka
4 yemek kaşığı beyaz peynir
4 yemek kaşığı tulum peyniri
4 yemek kaşığı kaşar peyniri
1 çay bardağı haşlanmış bezelye
Karabiber
1 yumurta
Kızartmak için:
Sıvı yağ
Üzeri için:
Bal

Peynirleri bir kaseye alın. İçine bezelye ve karabiberi koyup karıştırın. Yufkaları tezgaha yayın ve ortadan ikiye kesin. 4 adet yarım parça elde edin. Yarım parçadan birini tezgaha serin. Üzerine yeteri kadar harçtan serpin. Yufkanın ucuna çırpılmış yumurta sürün. Diğer parçayı üzerine kapatın. Uç kısma yumurta sürün. Diğer parçaları da aynı şekilde üzerine serin. 4 katlı bir börek elde edin. Bu 4 katlı yufkayı rulo şeklinde sarın. Kızartırken açılmaması için rulonun uç kısımlarını da çırpılmış yumurta sürün. Rulodan 2 santimetre genişliğinde parçalar kesin.

Kızartma işlemine gelince, böreğin yarısını bol kızgın yağda, diğer yarısını tavaya az yağ koyarak kızartın. Bol yağda kızarttığınız çıtır çıtır olurken, az yağda kızarttığınız daha yumuşak olacak. Tercih sizin. Börekler sıcakken üzerine bal gezdirin ve sıcak sıcak servis yapın.

