



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAZIR YUFKADAN BÖREK

1 paket hazır yufka (5-6 adet)
1 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı süt
1 çay bardağı sıvı yağ
Beyaz peynir ya da lor peyniri
İsteğe göre maydanoz
Üzeri için:
1 su bardağı yoğurt
Susam ve çörekotu

İlk önce peynirimizi eziyoruz, maydanozumuzu doğrayıp karıştırıyoruz.

Sonra yufkalarımızı ıslatacağımız karışımımızı hazırlıyoruz; yumurtayı, yoğurdu, sıvı yağı ve sütü beraber çırpıyoruz.

Eğer lor peyniri kullanacaksanız tuz ilave edin.

Tepsiimize yağlı kağıt serip ilk yufkamızı yerleştiriyoruz ve tepside dışarıda kalan parçaları ister koparıp üstüne dizin.

İster içeri doğru kapatın. Her yufkanın üzerine karışımımızdan döküp fırça yardımıyla iyice yayıyoruz.

Yufkayı iyice ıslatın sonra tekrar bir kat koyup işlemi tekrarlayın.

2 kat sonra peynirimizi yayıp bir yufka daha koyup ıslatıyoruz.

Hazır yufkadan börek yaparken deneyin! Börek çıtır çıtır oluyor ve asla yağ çekmiyor

Ben üçüncü yufkanın üzerine kalan 2 yufkanın kenarlarını koparıp örttüm ki 1 kat daha olsun.

Onu da ıslatıp kalan peyniri ekledim ve kalan yufkayı da aynı işlemle tekrarladım.

Böreğimizi pişirmeden keselim.

Üzerine 1 bardak yoğurdumuzu döküp yayalım yada yufkaları ıslattığımız sosa kaldıysa onu da üzerine sürebilirsiniz.

Susam ya da çörekotuyla süsleyip 180 derecede yarım saat, kızarana kadar pişirelim.

Not: Böreklerinizi fırından çıkar çıkmaz tüketmemenizde fayda var. En azından 15-20 dakikalık bir dinlenme süresi vermeniz önemlidir. Böylelikle hem böreğinizin kendine gelmesine fırsat tanımış olursunuz hem de midenize yapışmasını engellersiniz.



