



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

İMREN BÖREK

3 adet ünlük yufka
Yarım kalıp beyaz peynir
Yarım paket margarin
1 ay bardağı zeytinyağı
1 adet yumurta
2 su bardağı su

Margarin eritilir, zeytinyağı eklenir. Yumurtanın sarısı ayrılır. Beyazı ezilmiş peynirle karıştırılır. Yufkalar üst üste konur, artı şeklinde kesilir. Her parçanın yüzeyine yağ karışımı sürülür. Ortasına elin ayasıyla basdırılır ve döndürerek oyuk yapılır. Bu oyuğa iç konur. Kenarlardan kalan hamur üzeri doğru kapatılır. Bütün yufkalar aynı şekilde yapılır. Börekler soğuk suya batırılır ve çıkarılır. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.