



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İTİNA BÖREĞİ

3 adet günlük yufka

1 adet yumurta

2 çorba kaşığı tereyağı

1 su bardağı süt

İçerisinde:

1 su bardağı rende kaşar

1 su bardağı ezilmiş beyaz peynir

Tereyağı eritilir ve kısa süre soğuması için bekletilir. Üzerine yumurta ve süt ilave edilir. İlk yufka serilir, yüzeyine bu karışımdan sürülür. Üzerine rende kaşar serpilir. İkinci yufka bırakılır, sıvı karışımdan biraz daha sürülür. Ezilmiş beyaz peynir yayılır. Üçgen olacak şekilde 8 parçaya kesilir. Geniş kenardan içeriye doğru rulo yapılır. Yağlı kağıt serilmiş fırın kabına dizilir. Börekler artan sıvı karışım sürülür. 180 derece fırına verilir, kızarana kadar pişirilir.