



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVALTILIK ÇITIR BÖREK

<https://www.elele.com.tr>

2 su bardağı zeytinyağı
2 yemek kaşığı sirke
1 yemek kaşığı un
1 paket kabartma tozu
3 yufka
İç harcı için:
200 g sosis
2 sivri biber
2 domates
2 yemek kaşığı dilimlenmiş siyah zeytin
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz
Karabiber
Kekik
Üzeri için:
Susam

Zeytinyağı, sirke, un ve kabartma tozunu bir kasede çırpın. Sosisleri minik küp formunda doğrayıp bir kaseye alın. İnce kıydığınız biberler, küp doğradığınız domatesler, dilimlenmiş siyah zeytin ve rendelenmiş kaşar peynirini ilave edip tuz ve baharatlarla tatlandırın. Yufkayı mutfak tezgahına yayın. Üzerine hazırladığınız zeytinyağlı karışımdan gezdirin ve bir fırça yardımıyla yufkanın tamamına sürün. Hazırladığınız iç harcı yufkanın ortasına doğru uzun rulo oluşturacak şekilde yayın. Yufkanın yarısını üzerine kapatıp tekrar zeytinyağı karışımı sürün ve rulo sarın. Keskin bir bıçak yardımıyla 10 cm aralıklarla parçalar kesin. Tüm malzeme bitinceye kadar aynı işlemi tekrarlayın. Börekleri yağlı kağıt serili fırın tepsisine boşluk bırakmadan dizin. Üzerine kalan zeytinyağı karışımından sürüp susam serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarıncaya kadar pişirin.

