



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALEM BÖREK

1 paket üçgen yufka (24 adet) Yada 3 büyük yufkadan 24 adet çıkacak şekilde bölün
İç için:

400 gram beyaz peynir

5-6 dal maydanoz (arzu eden)

Kalem börek sosu:

5 yemek kaşığı sıvı yağ

1 yumurta

Yarım çay bardağı süt

1 tatlı kaşığı karbonat

Yarım çay bardağı su

2 yemek kaşığı yoğurt

Üzeri için:

2 adet yumurta sarısı

4 yemek kaşığı sıvı yağ

Susam

Çörekotu

Kalem böreğin içerisine maydanoz koymak istiyorsanız, maydanozları ince ince kıyın ve peyniri ezerek içine karıştırın. Hazırlanan sos teker teker yufkaların içerisine sürülür ve peynirli iç harçtan yufkanın geniş tarafına koyulur. İki kenar hafif içe doğru kıvrılır ve sıkı bir şekilde sarılır. Pişirme kağıdı serili tepsinin içerisine sarılan börekler düzgünce dizilir. Yumurta sarısı ve sıvı yağ karışımı böreklerin üzerine sürülür. İsteğe bağlı çörekotu ve susam böreklerin üzerine serpilir ve önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 20 dakika pişirilir.

