



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KALEM BÖREĞİ

3 adet yufka  
200-250 gram beyaz peynir veya lor peyniri  
1/2 demet maydanoz (isteğe bağılı)  
Kızartmak için sıvı yağ

Beyaz peyniri bir kaseye ufalayın. İsterseniz ince kıyılmış maydanoz ekleyerek karıştırın. Yufkaları düz bir zemine serin ve önce dört eşit parçaya kesin. Daha sonra bu parçaları ikiye bölerek üçgenler elde edin. Her bir yufkadan toplam 8 üçgen çıkacaktır. Üçgen yufkanın geniş kısmına peynirli harçtan bir tatlı kaşığı kadar koyun. Kenarlarını hafifçe içe katlayarak sıkıca rulo yapın. Uç kısmını suyla ıslatıp yapışmasını sağlayın. Derin bir tavaya bolca sıvı yağ koyun ve yağı iyice kızdırın. Kalem böreklerini kızgın yağa atarak altın sarısı renk alana kadar kızartın. Fazla yağın almak için havlu kağıt serili bir tabağı alın. Börekler sıcakken çitir çitir olur, bu yüzden hemen servis edin.

