



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞARLI BÖREK

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik

1 Çay Fincanı süt

4 Adet yufka

1 Kase galeta unu

1 Küçük Kase susam

250 gr kaşar peyniri

Yufkaları açalım her birini altı eşit parçalara keselim. Kestiğimiz yufkaların uc kısmına bir dilim kaşar peyniri koyalım ve paçanga gibi saralım. Sütü çukur bir kaba alalım, sardığımız börekleri süte batırıp çıkaralım, daha sonra galeta ununa bulayalım. Fırın kabını sana klasik margarinle yağlayalım. Hazırladığımız börekleri dizelim üzerine bol susam serpeyim 180 derecelik ısıda kızarana kadar pişirelim.
