



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KAT KAT DÜRÜM BÖREK

1,5 su bardağı ılık su
1 çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Sıvıyağ
içi için:
Peynir
Üzeri için:
1 adet yumurta

Un, su ve tuzdan oluşan yumuşak bir hamur yapılır. Hamur 6 parçaya ayrılır. Her parça merdaneyle tatlı tabağı kadar açılır. Yüzeyine yağ sürülür. Diğer hamur açılır yüzeyine yağ sürülür ve diğerinin üzerine konur. Sonra hamurlar tek tek alınır, yağ sürerek ve çektirerek tepsi boyutunda büyütülür. Sağdan ve soldan katlanır. Üstten ve alttan da katlanarak kare şekli verilir. Karenin üzerine ezilmiş peynir serptirilir ve rulo yapılır. 6 adet börek aynen hazırlanır. Yağlanmış tepsiye konur. Üzelerine çırpılmış yumurta sürülür. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.