



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KATLI ÜÇGEN BÖREK

3 adet yufka
1 su bardağı süt
1 adet yumurta
5 çorba kaşığı sıvıyağ
İç için:
Yarım kalıp beyaz peynir

Sıvı malzeme çırpılır. Yufka yayılır, yüzeyine sıvı malzeme sürülür. Sağdan, soldan, yukardan, aşağıdan katlanarak kare şekli verilir. Sonra artı şeklinde keserek 4 kare parça elde edilir. Kenarına ezilmiş peynir konur. Köşeden köşeye üçgen katlanır, kenarlarına bastırılır. Diğer yufkalar da aynen hazırlanır. Börekler yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerlerine artan sıvı karışım sürülür. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
