



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRPIK BÖREK

3 adet hazır yufka
2 adet yumurta
3/4 su bardağı süt
1/2 su bardağı maden suyu
1/2 çay bardağı ayçiçek yağı
200 gram az yağlı beyaz peynir
1/4 demet maydanoz
1/2 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı karabiber
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı (arzuya göre)
1 tatlı kaşığı çörekotu

Böreğin sosunu hazırlamak için; yumurta, süt, soda ve ayçiçek yağın derin bir kaseye alıp bir çırpıcı yardımıyla karıştırın.

Ayıklayıp bol suda yıkadığınız maydanoz yapraklarını incecik kıyın. Ufalanmış az yağlı beyaz peynir, tuz ve karabiber ilavesiyle birlikte çırpılmış sosa ekleyin.

Hazır yufka parçalarını gelişigüzel şekilde kopartın. Peynirli sos harcıyla karıştırıp sosu içine çekmesini sağlayın. Kırpık börek karışımını tereyağıyla yağlanmış yuvarlak fırın kabına alın. Bir spatula yardımıyla üzerini düzelttikten sonra çırpılmış yumurta sarısı sürün. Çörekotu serpiştirin.

Önceden ısıtılmış 180-200 derece fırında, 40-45 dakika aralığında pişirdiğiniz böreği dikkatli bir şekilde kalıbından çıkartıp dilimledikten sonra servis edin.

Not: Kırpık böreği, arzu ettiğiniz iç malzemeye hazırlayabilirsiniz. Küçük parçalar halinde kestiğiniz haşlanmış sebze ve şarküteri ürünleri katabilirsiniz.

