



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRPIK BÖREK

MALZEME

5 yufka

3 su bardağı süt

1 su bardağı

Ayçiçek yağı

4 yumurta

100 gram beyaz peynir

1 Yağladığımız tepsiye buruşturduğumuz bir yufkayı serelim. Üzerini bolca yağlayalım.

2 Kalan dört yufkayı parmak kalınlığında şeritler halinde keserek tepsideki yufkanın üzerine yayalım.

3 Peyniri ezerek veya rendeleyerek yufkaların üzerine serpiştirelim.

4 Derin bir kaba yumurtaları kırıp, sıvı yağı ve sütü yavaş yavaş ilave ederek çırpalım. Kırpık yufkaların üzerine bu karışımı dökelim, önceden ısıtılmış orta ısıllı fırında böreği altı ve üstü pembeleşene dek pişirelim.