



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRPIK BÖREK

- 3 adet yufka
- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı soda
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 100 gr beyaz ya da lor peynir
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay bardağı kaşar rendesi

Margarinle yağlanmış bir tepsiye, yufkayı kenarlarını dışarı taşıyarak serelim. İki yufkayı ayrı ayrı rulo yaparak saralım. Ruloları 1 cm genişliğinde dilimler halinde keselim. Keserek oluşturduğumuz yufka şeritlerini açıp yarısını tepsiye yayalım. Bir kaptaki yumurtaları, sodayı, sıvıyağı, kabartma tozunu, ezilmiş peyniri çırparak karıştırıp yarım yufka şeritlerinin üzerine gezdirelim. İlk yufkanın dışarı taşan kenarlarını tepsiye çevirelim. Kalan yufka şeritlerini de tepsiye yayalım. Üzerine kalan sodalı, yumurtalı harcı gezdirerek arzuya göre kaşar rendesi serpeyim. Önceden ısıtılmış 220 derece fırında böreğin altı üstü pembeleşene dek pişirelim.
