



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KITIR BÖREĞİ

1/2 kg yufka
2 bardak zeytinyağı
2 yumurta
1/4 kahve fincanı sirke
250 gr beyaz peynir
1 demet maydanoz
2 yumurta sarısı

Peynir ılık suda yarım saat ıslatılıp çıkarılır. Temiz bir peçeteyle suyu alındıktan sonra çatalla iyice ezilir. İncecik kıyılmış maydanozla yumurta sarıları ilâve edilip karıştırılır. Böylece içi hazırlandıktan sonra, yufkalar üstüste serilir. Önce dörde bölünür, sonra da bunlardan üçer parmak genişliğinde uzun şeritler kesilir. Ve teker teker alınır. Ucuna biraz iç koyup muska gibi katlanır. En ucuna bir lokma yumurta akı sürülüp yapıştırılır. Hepsi bittikten sonra hafif sirkeli suya batırılıp kızgın yağa atılır. İki dakika kızartılıp kevgirle yağları iyice süzdürülerek tabağa alınır. Üç beş dakika sonra tekrar atılıp iyice kızartılıp çıkartılır. Sıcak sıcak servis yapılır.