



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY BÖREK

Malzemeler

2 yufka,
1 ay bardağı su,
Bizim Mutfak Pudra şekeri,
Ülker Bizim Ayçiçek yağı

Hazırlanışı

Yufkamızı bir bütün olarak masa üstüne yayıyoruz, yırtılmadan kıvrılabileceğimiz şekilde su ile ıslatıp sarmaya başlıyoruz. Diğer yufka için de aynı işlemi gerçekleştiriyoruz. Bu yufkalarımızı bir tepsiye koyup buzdolabında 20 dk bekletiyoruz. Bu arada tavaya Bizim ayçiçek yağımızı koyup kızdırıyoruz. Buzdolabından çıkarttığımız yufkalarımızı 1.5 cm kalınlığında keserek kızrtıyoruz. Elde ettiğimiz gevrek hamurlarımızın üstüne pudra şekeri serpiyoruz.

Öneriler: Pudra şekeri yerine isteğe göre kıymalı harç yapılarak yoğurtlu sarımsaklı pratik mantı olarak da servis yapabilirsiniz veya rendelenmiş taze kaşar da serpebilirsiniz