



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖY YUFKALI CEVİZLİ BÖREK

4 adet kuru köy yufkası
3 çorba kaşığı tereyağı
1,5 su bardağı süt
İçi için:
2 su bardağı ceviz
Üzeri için:
1 adet yumurta

Köy yufkalarının üzerine su serpererek yumuşamaları sağlanır. Sütün içine tereyağı atılır ve tereyağı eriyene kadar ısıtılır. Yufkalar artı şeklinde kesilir. Tereyağlı süt karışımından sürülür. Geniş kenarına ceviz konur. Rulo yapılır ve kendi etrafında sarılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Bütün malzeme bitene kadar aynı işlemler tekrarlanır. Böreklerin üzerine çırpılmış yumurta sürülür. 185 derece fırına verilir ve kızarana kadar pişirilir.