



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## KÜLAH BURMA BÖREK

1 kg un  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 adet yumurta  
1 tatlı kaşığı sirke  
Alabildiği kadar su  
İçi için:  
Yağlı beyaz peynir  
Üzeri için:  
1 çorba kaşığı tereyağı  
1 çay bardağı sıvıyağ

Hamur malzemesiyle serte yakın bir hamur yapılır. Streçle kapatarak yarım saat dinlendirilir. Sonra 12 eşit parçaya ayrılır. Un yardımıyla ve oklavayla olabildiğince ince açılır. Yüzeyine ezilmiş yağlı peynir serpilir ve rulo yapılır, kendi etrafında gül börek gibi çevrilir. Yuvarlak yağlanmış tepsinin ortasına konur. Diğer parçalar da aynı şekilde hazırlanır ve ortada ki parçanın kenarlarına burarak ve sararak tepsi doldurulur. Tereyağı eritilir, sıvıyağla karıştırılır ve böreğin üzerine gezdirilir. 180 derece fırına verilir. Kızarana kadar pişirilir. Keserek servise sunulur.