



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUMRU BÖREK

3 adet günlük yufka

1 adet yumurta

1 su bardağı süt

Yarım su bardağı ayçiçek yağı

İçi için:

Yarım kalıp ezilmiş beyaz peynir

Yumurta, süt ve ayçiçek yağı çatalla iyice çırpışır. İlk yufka tezgaha serilir. Yüzeyine fırçayla sıvı karışım sürülür. Yufka bir ucundan başlayarak minik minik buruşturarak taplanır. Kenarı hafifçe açılır. Eşit aralıklarla 6 noktasına peynir konur ve açılan kısım kapatılır ve peynirli kısımlar ortada kalacak şekilde sıkılır. Diğer iki yufka da aynı şekilde hazırlanır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Artan sıvı karışım böreklerin üzerine sürülür. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
