



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OKLAVADAN ÇEKME Lİ BÖREK

3 adet hazır yufka
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 adet yumurta
İç i için:
3 dilim beyaz peynir

Süt, sıvıyağ ve yumurta iyice çırpılır. İlk yufka serilir üzerine bu karışım sürülür. İkiye katlanır. Yüzeyine biraz daha sıvı karışım sürülür. Kenarına ezilmiş peynir konur. Oklavaya sararak rulo yapılır. Sonra iki kenardan ortaya doğru büzdürülür ve oklava çekilir. Bıçakla 2'şer parmak eninde kesilir. Tepsiy e dizilir. Diğer yufkalar da aynen hazırlanır. Kalan sıvı karışım üzerlerine sürülür. Önceden ısıtılmış 185 derece fırında altın rengi kızarana kadar pişirilir.