



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PARÇALI BÖREK

1 su bardağı yumurta sarısı
1 su bardağı zeytinyağ
2 su bardağı su
margarin
un
tuz

Margarin hariç diğer malzemeleri bir tepsiye koyup, yumuşak bir hamur haline getirin. Hamuru dört eşit parçaya bölün, herbir parçayı açabildiğiniz kadar kadar ince açın. Dördüncü yufkayı hamur tahtasının üzerinde bırakın ve ısıttığınız margarinle üzerini yağlayın. Aynı şekilde diğer yufkaları da bunun üzerine koyarak tek tek yağlayın. Dört katlı hamurun uçlarını içeri doğru katlayarak kare şekline sokun, sonra buzdolabına koyup 15-20 dakika dinlendirin. Kare şeklindeki hamuru, sağdan sola altı, yukarıdan aşağı altı eşit parçaya bölün. Herbir parçayı elde inceltip, açın. Diğer yanda hazırladığınız börek içine önceden ayırdığınız yumurta aklarını ilave edin. Kare şeklinde açılmış parça hamurlara börek içini koyup katlayın, kenarları bastırmadan yağladığınız tepsiye dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp, kızgın fırında pişirin.