



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ BURMA BÖREK

Malzemeler:

2 adet yufka

1,5 kahve fincanı eritilmiş margarin

3 kahve fincanı rendelenmiş kaşar peyniri

1 kahve fincanı ılık süt

1 adet yumurta

Yarım demet maydanoz

Yarım su bardağı zeytinyağı

Yapılışı:

Yufkaları ortadan bölerek dört parçaya kesin. Elde edeceğiniz sekiz parça yufkaya fırça ile eritilmiş margarin sürün. Rendelenmiş kaşar peynirini, kıyılmış maydanozu, yumurtayı ve sütü karıştırarak suluca bir bulamaç yapın. Bu harcı sekiz eşit parçaya ayırın. Ayırdığınız her harcı bir yufka parçasının geniş kenarına yayın. Yufka parçalarını harçla birlikte sigara böreği sarar gibi fazla sıkmadan sarın. Açılmaması için uç kısmını hafifçe ıslatın. Sonra bu parçaların her birini bükerek birer rulo yapın. Bu şeklinin bozulmaması için bir kaba yanyana dizin. 10 dk. kadar böylece bırakın. Bu süre sonunda zeytinyağını tavada kızdırın. Böreklerin şekillerini bozmadan kızgın yağın içine atın ve her iki tarafını da kızartın. Pişen börekleri kâğıt mutfak havlusunun üzerine çıkarıp, fazla yağlarını çekirin. Tüm börekleri bu şekilde hazırladıktan sonra sıcak olarak servis yapın.