



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAHTE MİLFÖY ÜÇGENİ

1 kase bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Yağlamak için:
3 çorba kaşığı tereyağı
İçi için:
Yarım kalıp beyaz peynir
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Su, tuz ve undan oluşan serte yakın kıvamda hamur yoğrulur. Hamur 1 saat dinlendirilir. Süre sonunda hamur 4 eşit parçaya ayrılır. Her parça oklavayla olabildiğince ince açılır. Yüzeyine eritilmiş tereyağı sürülür. Sağdan soldan ve alttan üstten paket gibi katlanır. Bir kenara konur. İkinci yufka da kocaman açılır. Yüzeyine tereyağı sürülür. Tam ortasına az önce hazırlanan paket gibi katlanan hamur konur. Paket hamurun üzerinden tekrar paket gibi katlanır. Üçüncü ve dördüncü hamur da aynı usul açılır. Tamamlanan açma işlemi sonrası hafifçe üzerinden mardaneye geçilir. Hamur kibrit kutusu büyüklüğünde kare kare kesilir. Üçgen kenara ezilmiş peynir konur, üçgen katlanır, kenarlarına bastırılır. Börekler yağlanmış tepsiye dizilir. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.