



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARKAT BÖREK

3 adet yufka
2 adet yumurta
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı sıvıyağ
İçi için:
Yarım kalıp beyaz peynir

Yufkalar üst üste konur. Sigara böreği yapımında olduğu gibi 16 üçgen parçaya kesilir. (her bir yufka) Yumurta, süt ve sıvıyağ karıştırılır. İlk üçgen yufka alınır, sıvı karışım sürülür, ikincisi üzerine konur, sıvı karışım sürülür, üçüncü konur, sıvı karışım sürülür. Kenarına ezilmiş peynir konur ve kenarlarını bükmeden rulo şeklinde sarılır. Bütün malzeme bitene kadar aynı işlem tekrarlanır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine kalan sıvı karışım sürülür. 180 derece fırına verilir ve kızarana kadar pişirilir.