



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SELANİK BÖREĞİ (HAZIR YUFKA)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

10 adet yufka
250 gram tereyağı (eritilmiş)
1 su bardağı irmik
1,5 su bardağı toz şeker
1 litre süt
3 adet yumurta (2 tanesi iç harcı için, 1 tanesi üzerine sürmek için)
Vanilya
Pudra şekeri

Bir tencerede irmiği kavurarak hafifçe renk alana kadar pişirin. Daha sonra toz şekeri ve sütü ekleyin. Kısık ateşte sürekli karıştırarak koyu bir kıvam alana kadar pişirin. Vanilini ilave edin. Ocaktan alıp bir kenarda soğumaya bırakın.

Diğer bir kapta iki adet yumurtayı çırpın ve bir kenarda bekletin.

Yufkaları tezgaha serin ve her birini eritilmiş tereyağı ile yağlayın. Ardından diğer bir yufkayı üzerine kapatın ve onu da yağlayın. Bu işlemi tüm yufkalar bitene kadar tekrarlayın.

Yağlanmış yufkaları rulo halinde sarın ve her birini dairesel bir şekil alacak şekilde büyük bir fırın tepsisine yerleştirin.

Hazırladığınız irmikli kremayı yufkanın üzerine dökün ve yayın.

Kalan bir yumurtayı çırpın ve kremalı harcın üzerine sürün.

Önceden 180 dereceye ısıtılmış fırında, Bougatsa kızarıp üzeri kabarcıncaya kadar yaklaşık 35-40 dakika pişirin. Pişen Bougatsa'yı fırından çıkarın ve oda sıcaklığında ılımaya bırakın. Ardından dilimleyerek servis yapın.

