



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SODALI ÇITIR BÖREK

<http://www.hurriyet.com.tr>

4 adet yufka
Yarım su bardağı sıvı yağ
50 gram eritilmiş tereyağı veya margarin
1,5-2 su bardağı galeta unu
1 şişe maden suyu
250 gram kıyma
5 adet patates

Yufkaları dörde kesin, 16 parça üçgen yufka elde edin. Her bir üçgenin üzerine yumurta fırçası yardımıyla yeteri kadar sıvı yağ sürün ve boydan ikiye katlayın. Geniş ucuna iç harçtan koyun. Her iki ucunu hafifçe içe katlayın. Sonra rulo şeklinde gevşek olarak sarın. Ardından eritilmiş tereyağı veya margarinin içine kalan sıvı yağın ekleyin ve karıştırın. Böreklerin her yanına yağ karışımını sürün. Ardından hemen maden suyuna ve yine tamamen galeta ununa bulayın. Börekleri yağlanmış tepsiye dizip, en az 2 saat buzdolabında bekletin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında üstleri kızarana dek pişirin.

