



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SÜT BÖREĞİ

5 Adet Yumurta  
Yarım Su Bardağı Mısırozü Yağı  
2.5 Su Bardağı Süt  
200 gr Kıyma  
1 Demet Maydanoz  
1 Çorba Kaşığı Margarin  
Aldığı Kadar Un  
Tuz  
Karabiber

Hamuru yoğuracağımız kaba 5 yumurtayı kırın. Üzerine bir tutam tuz serpererek, karıştırın. Yumurtaların alabildiği kadar unu azar azar ilave edin. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene dek yoğurun. Hamurdan 10 adet eşit beze hazırlayın. Bezelerin üzerine nemli bir bez örterek yarım saat dinlenmeye bırakın. Unlanmış bir zeminde bezeleri, üzerine un serpiştirerek hazır yufka inceliğinde açın. Açılan her yufkayı temiz bir bez üzerine serin. Kuruması için yarım saat bekletin. Fırın tepsisini sıvı yağla hafifçe yağlayın. Bir yufkayı buruşturarak serin. Üzerine bir fırça yardımıyla yağ sürün, İkinci yufkayı serin. Tekrar yağ sürün. Üçüncü yufkayı da serin.

Tavada 1 çorba kaşığı yağ eritin. Kıymayı yağla birlikte kavurun. Tuzu, karabiberi ve ince kıyılmış maydanozu ilave ederek, karıştırın. Hazırladığımız kıymalı karışımı ve yağ üçüncü yufkanın üzerine döşeyin. Yufkaların tümünü buruşturun. En son yufkanın üzerine fırça ile yağ sürün. Kare dilimler halinde kesin.

Önceden ısıttığımız fırında böreği altı ve üstü kızarana dek pişirin. Fırından çıkarıp iki buçuk su bardağı kaynar sütü böreğin her tarafına gezdirin. Böreği, sütünü emene dek fırında tutun. İllindikten sonra servis yapın.