



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ ISLAK BÖREK

1 paket margarin
1 demet maydanoz
1 adet yumurta
3 adet yufka
250 gram beyaz peynir
Yeterince süt

Bir tavada margarini eritin ve soğutun. Üç yufkayı da tek tek yağlayın ve üst üste dizin. Yağladığınız yufkaları sigara böreğinde olduğu gibi üçgen şekilde 16 eşit parçaya bölün. İç için beyaz peyniri ufalayın ve ince kıyılmış maydanozla karıştırın. Kesilen yufka parçalarının ucuna beyaz peynirli içten bir tatlı kaşığı kadar koyun. Köşelerini katlamadan kalın sigara böreği biçiminde sarın. Börekleri yüksek kenarlı bir kaba alın. Kabin içine böreklerin üzerini tam kapatacak kadar süt ekleyin. Börekleri sütün içinde 20-25 dakika kadar bekletin. Bu sürecin sonunda da elinizle hafifçe sıkarak, yağlanmış bir fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Üzerine çırpılmış yumurta sürün. Önceden ısıtılmış 175 derecelik fırında üstleri pembeleşene dek 25-30 dakika pişirin.

