



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ POMAK BÖREĞİ

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

6 adet hazır yufka
2 yumurta
1 su bardağı yoğurt
2 kaşık sıvıyağ
2 su bardağı süt
1 çay bardağı zeytinyağı
Beyaz peynir
1 çimdik karbonat

Bir adet yufka yağlanmış fırın tepsisine serilir. Kenarları dışına sarkacak tabi. Derin bir kaptı yumurta, süt, zeytinyağı ve karbonat çırpılır. Beyaz peynir iyice ufalanır. Sırasıyla 1 kata yumurtalı karışım üzerine yufka, diğer kata peynir serpilerek yufkalar üstüste büzülerek konur. Tepsiden sarken yufkanın kenarları üstüne kapanır. En üste ise yumurta ve yoğurt çırpılarak sürülür. Fırına vermeden önce sıvıyağ gezdirilir. Önceden ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirilir.

