



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEPSİDE ÇITIR BÖREK

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

3 adet yufka
200 gram peynir
1 demet yeşil soğan
1 adet yumurta sarısı
Sos için:
2 yemek kaşığı un
Yarım su bardağı sıvı yağ
Yarım su bardağı su
1 yemek kaşığı sirke

Önce yeşil soğanları doğrayın. Bir kaptaki peynir ile soğanı karıştırın. Başka bir kaptaki sos malzemeleri olan un, sıvı yağ, su ve sirkeyi karıştırın. İlk yufkayı serin. Üzerine hazırladığınız sosu dökün ve her yerine eşit gelecek şekilde sürün. Yufkaları ortadan ikiye bölün. Geniş kısmına peynirli soğanlı harcı koyup rulo şeklinde sarın. Sardığınız börekleri tepsiye koyun. Tüm yufkalara aynı işlemi uyguladıktan sonra üzerine 1 yumurta sarısı sürerek 200 derece fırında pişirin.

