



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VRIŞNİKDE PEYNİRLİ BURMA BÖREK (HASKÖY BULGARİSTAN)

AB Bulgaristan - Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı  
Meriç Sanal Mutfağı

Un  
Su  
Peynir  
Ispanak, marul veya kabak  
Tuz

Su, un ve tuzla hamur yoğrulur. 10-15 dakika dinlenmeye bırakılır, daha sonra olabildiğince ince yufkalar açılır, hafif pişirilir ve pamuklu bezle örtülür.

İki yufka ayrılır, pişirmeden kenara bırakılır- biri tavanın dibine konulur, diğeri de böreğin üstüne örtülür.

Yufkaların her birinin üzerine peynir, isteğe göre ıspanak/marul veya kabak konulur, tereyağı sürülür, ne kadar fazla yufka konulursa, börek o kadar kalın olur.

Üzerine pişirilmeden kenara bırakılan yufka konulur ve kenarları daha güzel görünmesi için ve pişerken yukarıya kalkmaması için kısırlılır.

Üzerine su serpilerek vrişnik altında pişirilir, fakat artık nadiren bu şekilde hazırlanıyor.

Vrişniküstü yukarıya doğru kabarık olan metal kapaktır, podnitsanın üstünü kapatmak için kullanılır, üstüne ocaktan kor konularak börek pişirilir.

Not: Podnitsa, Podnik, olarak da bilinir, kilden veya metalden yapılmış yuvarlak kaptır, çapı yaklaşık 60 cm olup dibinin kalınlığı 4-5 cm dir, kenarları yukarıya doğru tepsi gibi kıvrımlıdır.