



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ FIR FIR BÖREK

Malzeme

- 4 adet yufka
- Harcı:
 - 250 g tulum peyniri
 - 50 g siyah zeytin
 - 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
 - 1 tatlı kaşığı kekik
 - 3 diş sarımsak
 - 1 tatlı kaşığı tuz
- Sosu:
 - 4 adet yumurta
 - 1 l süt
 - 100 g Sana Kase(paket)

Hazırlanışı

1. Harcı; için çekirdeklerini çıkardığınız zeytinleri, rendelenmiş tulum peynirini, kekiği, kırmızı pul biberi, sarımsağı ve tuzu bir kâsenin içerisinde karıştırın.
2. Bütün yufkayı, Sıvı Sana ile yağlanmış tepsinin en altına kenarları dışarı gelecek şekilde yayın. Bir kat yufka bir kat harç olacak şekilde, harç ve yufkalar bitene kadar tepsiye dizin.
3. Sosu için derin bir kâsede; yumurtaları, sütü, eritip, iyice soğuttunuz Sana yağını koyup, bir çırpıcı veya mikser ile karıştırın.
4. Harçlı böreğin üzerine hazırladığınız sosu döküp, buzdolabında en az 1 saat bekletip, iyice sosunu çektin.
5. Böreği önceden 200 derecede ısıttığınız fırında üzeri kızarana pişirip, servis tabağına ters çevirip, dilimledikten sonra servis yapın.