



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

MEKTUP BÖREĞİ



3 adet yufka
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı sıvıyağ
İçi için:
Yarım kalıp beyaz peynir
10-15 dal maydanoz
1 adet yumurta beyazı
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

- # Süt ve yağ bir kaptaki karıştırılır. İçi için; peynir ezilir, maydanoz kıyılır ve yumurta akıyla karıştırılır.
- # İlk yufka serilir, yüzeyine sütlü karışımdan, yufkayı ıslatacak kadar sürülür.
- # Sonra yufka dört kenardan ortaya katlanarak kare şekli verilir. Yüzeyine biraz daha sütlü karışım sürülür.
- # Elde edilen kare şeklindeki yufka artı şeklinde kesilir ve 4 adet kare şekil çıkarılır.
- # Her karenin otasına peynirli iç konur. Zarf gibi üçgenler ortaya kapatılır. Daha sonra üçgenler, iç görünecek biçimde geriye katlanır.
- # Bütün börekler yağlanmış tepsiye dizilir. Yumurta sarısı kalan sütlü karışıma eklenir, karıştırılır. Böreklerin üzerine sürülür.
- # Tepsi önceden ısıtılmış 180 derece fırına verilir, börekler kızarana kadar pişirilir.
- # Ilık olarak servise sunulur.

Not: Bu böreğin yapımında süt yerine su da kullanılabilir.