



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

## FIRINDA ÇUBUK BÖREĞİ



4 adet yufka  
2 su bardağı süt  
1,5 çay bardağı ayçiçek yağı  
1 adet yumurta  
İçi için:  
Yarım kalıp beyaz peynir  
10-15 dal maydanoz  
Üzeri için:  
1 adetyumurta

- # Önce süt, ayçiçek yağı ve yumurta çırpılır. Peynir ezilir ve kıyılmış maydanozla karıştırılır.
- # Tezgaha ilk yufkka serilir. Yüzeyine sütlü karışımından 4-5 çorba kaşığı gezdirilir.
- # Sonra yufkanın yuvarlak kenarları kesilir ve yufkanın üzerine konurak kare şekil elde edilir.
- # Kenarına uzunlamasına peynirli iç konur ve yarıya kadar fazla sıkı olmayan bir rulo yapılır. Yarıya geyince yufka kesilir.
- # Diğer yarım parçaya da aynı şekilde peynirli iç konur ve rulo yapılır. Rulolar 4 eşit parçaya kesilir. Yağlanmış tepsiye dizilir.
- # Kalan 3 yufka da aynı şekilde hazırlanır ve yağlanmış tepsiye sıralanır.
- # Artan sütlü karışımın üzerine yumurta eklenir ve çırpılır. Böreğin üzerine dökülür.
- # Börek önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

**Not:** Böreğin yumuşak olması için özellikle sıvıyağ kullanılmalıdır.