



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

PİDE BÖREĞİ



4 adet yufka
1,5 su bardağı süt
1 çay bardağı sıvıyağ
1 adet yumurta
İçi için:
1 kalıp beyaz peynir
Yarım demet maydanoz
1 adet yumurta beyazı
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı süt

- # Yufkalar üst üste konur. Sigara böreği yapımında olduğu gibi 8 eşit, üçgen parçaya kesilir. (Toplam 32 üçgen parça)
- # Süt sıvıyağ ve yumurta çırpılır. Ayrı bir kaptaki peynir ezilir, kıyılmış maydanoz ve yumurta beyazıyla karıştırılır.
- # İlk üçgen alınır, yüzeyine sütlü karışım sürülür. Üzerine ikinci yufka tam ters şekilde yerleştirilir. Üzerine sütlü karışım sürülür.
- # Dikdörtgen şekline benzeyen yufkaların tam ortasına 1 çorba kaşığı kadar peynirli iç konur.
- # Yufkalar iki kenardan rulo yapılır, peynirli kısımda buluşturulur. Uçları da sıkılarak birleştirilir.
- # Hazırlanan börekler yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Üzerine kalan sütlü karışım gezdirilir. 1 saat bekletilir.
- # Süre sonunda börekler yumurta sarısı ve süt karışımı sürülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
- # Ilık olarak servis yapılır.

Not: Bu börek bir gece önceden hazırlanıp, buzdolabında bekletilip, ertesi günü pişirilebilir.