



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

## BURMA BÖREK



Yarım paket instant maya  
1 çay bardağı ayçiçek yağı  
2 su bardağı ılık su  
1 adet yumurta  
1 adet yumurta beyazı  
1 tatlı kaşığı tuz  
Alabildiği kadar un  
Ara katlar için:  
Yarım paket margarin  
Çeyrek paket tereyağı  
İçi için:  
1 küçük kalıp beyaz peynir  
Üzeri için:  
1 adet yumurta sarısı  
1 çorba kaşığı süt

- # Yoğurma kabına ılık su, toz maya, yumurta, yumurta beyazı, sıvıyağ atılır. Parmak uçlarıyla karıştırılır.
- # Üzerine tuz ve ele yapışmayan, orta sertlikte hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur. Kapalı olarak, ılık ortamda en az yarım saat bekletilir.
- # Bu arada peynir ezilir. Tereyağı-margarin yakmadan eritilir.
- # Dinlenen hamur 5 eşit parçaya ayrılır. Her parça unlu zeminde, oklava yardımıyla olabildiğince ince açılır.
- # Elde edilen ilk yufkanın üzerine birkaç kaşık eritilmiş yağ gezdirilir ve biraz ezilmiş peynir serpilir.
- # Üzerine ikinci yufka yerleştirilir. Üzerine yağ ve peynir konur. 5 yufka aynı şekilde kat kat sıralanır.
- # Üst üste duran yufkaların dört tarafındaki yuvarlak kısımları kesilerek dikdörtgen şekli verilir.
- # Kesilen parçalar tekrar üzerine yerleştirilir.
- # Bu şekildeyken fazla sıktırmadan rulo yapılır.
- # Rulo yavaş yavaş çektirerek uzatılır. Yaklaşık 1 metre uzatılır.
- # Sonra ikiye kesilir. İlk parçanın iki ucundan tutularak farklı yönlerde dikkatli bir şekilde burulur. Bu arada boyu biraz daha uzamış olur.
- # İkinci parçaya da aynı burma işlemi yapıldıktan sonra börek, bıçakla 3 parmak eninde kesilir ve yağlanmış tepsiye dizilir.
- # Üzerlerine fırçayla yumurta sarısı-süt karışımı sürülür.
- # Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

**Not:** Böreği burma işlemi sırasında iki kişi bulunursa daha kolay olur.