



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

Üç RENKLİ BÖREK



1,5 ay bardađı süt
1 adet yumurta
3 orba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiđi kadar un (2,5-3 su bardađı kadar)
Yađlamak için;
1,5 çay bardağı sıvıyağ
İçi için;
2 adet orta boy havuç
15-20 dilim pastırma
Yarım demet ıspanak (450 - 500 gram)
Tuz
zeri için;
1 adet yumurta
1 orba kaşığı susam

Yođurma kabına yumurta, süt yağ, tuz konur çatalla iyice çırpılır. Sonra azar azar ekleyerek ele yapışmayan bir hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur.

Normalden biraz sert olan hamur yarım saat kadar dinlenmeye bırakılır.

Bu arada yıkanmış doğranmış ıspanak bir tencereye bırakılır, üzerine çok az tuz ilave edilir, kapak kapatılır, çok kısık ateşte kendi halinde pişirilir.

Havuç rendelenir biraz tuzla karışdırılır. Pişen ıspanak da fazla suyundan arındırmak için bir süzgece çıkartılır.

Dinlenen hamur 3 eşit parçaya bölünür. Her parça unlu zeminde olabildiğince ince açılır.

İlk yufkanın yüzeyine 2-3kaşık sıvıyağ sürülür, yüzeyine havuçlu i yayılır. İkinci yufka konur, gene yağ sürülür, parçalanmış pastırma serpilir. nc yufka da yarleşdirilir, yağ sürülür, üzerine ıspanak yayılır.

Yufkanın yuvarlak kenarları kesilerek, kare bir şekil verilir. Kesilen parçalar üzerine dizilir. Çok sıkı olmayacak şekilde bir rulo yapılır.

Rulo ikiye kesilir, yağlı kağıt serilmiş tepsiye konur, üzerine bütün çırpılmış yumurta sürülür, sonra susam serpilir. Bıçakla 2 parmak eninde çizikler atılır.

Börek önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

Fırından ıktan kısa bir süre sonra dilimlenerek ikram edilir.

Not: Açma börek yaparken yufkalar 5-10 dakika bekletilirse, yapış yapış olmaz.