



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

## ÇİZİK BÖREK



1 su bardağı ılık su  
1 çorba kaşığı limon suyu  
1 tatlı kaşığı tuz  
Alabildiği kadar un  
Yağlamak için:  
1 çay bardağı zeytinyağı  
1 adet yumurta  
1 çay bardağı su  
İçi için:  
Yarım kalıp beyaz peynir

- # Öncelikle hamur yoğrulur; yoğurma kabına ılık su, limon suyu ve tuz bırakılır, tok bir hamur olana kadar un katılara yoğrulur.
- # Elde edilen hamurun üstü kapatılarak, en az 1 saat dinlendirilir.
- # Daha sonra ikiye bölünür, her parça unlu zeminde, oklavayla olabildiğince ince açılır, 5 dakika kadar kuruması için bekletilir.
- # Bu arada yumurta, su ve zeytinyağı çırpılır, karışımın üçte biri açılan yufkanın üzerine sürülür.
- # Yufka tam ortadan bıçakla kesilir. Kesik kısımlarının iki yanına hat şeklinde ezilmiş peynir konur.
- # Hamurun yuvarlak kısımları kesilerek yufkaya kare şekli verilir, kesilen parçalar yufkanın üzerine bırakılır.
- # Daha sonra peynirli kısımlardan başlayarak, 4 parmak eninde sarılarak, yassı bir rulo yapılır.
- # Bu şekilde diğer hamur da hazırlanarak 4 adet yassı rulo elde edilmiş olur.
- # Rulolar, 4 parmak eninde bıçakla kesilir, üzerlerine verev olarak bir santim arayla iki adet çizik atılır.
- # Börekler biraz fazla yağlanmış fırın tepsisine aralıksız dizilir, üzerlerine artan zeytinyağlı karışım sürülür.
- # Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

**Not:** Bu böreğin yapımında limon yerine sirke de kullanılabilir.