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 üztü 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 eldilmiş 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.