



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

YUMURTA BÖREĐİ



4 adet yufka
3 orba kaşığı tereyağı
1 su bardaĐı süt
Yarım su bardağı su
içi için:
1 demet ıspanak
6 adet yumurta
1 ay kaşığı karabiber
1 ay kaşığı kırmızı pul biber
1 ay kaşığı tuz

- # Tereyağı eritilir, böreğin yapılacağı tepsi bu yağın birazıyla yağlanır.
- # Kalan tereyağı su ve süt bir kaptaki karıŐtırılır. YıkanmıŐ ıspanak kıyılır ve tuzla ovulur.
- # İlk yufka kuru olarak yağlanmış tepsiye buruŐturarak konur. Biraz sulu karıŐım sürülür. İkinci yufka sulu karıŐıma batırılır ve ilk yufkanın üzerine yerleŐtirilir.
- # Hazırlanan ıspanak ikinci yufkanın üzerine yayılır, karabiber ve pul biber serpilir.
- # ıspanakların arasına düzenli olarak 6 yuva açılır. Bu yuvalara yumurtalar tek tek kırılır.
- # nc yufka sulu karıŐıma batırılır, yumurtaların Őeklini bozmadan konur.
- # Dördüncü yufka kuru olarak tepsinin Őekline göre kesilir, bir kenara bırakılır. Kenarlardan çıkan yufka parçaları da ıslatarak tepsiye konur.
- # Son olarak ayrılan kuru kapak yufkası bırakılır. Kalan sulu karıŐım böreğin üzerine sürülür.
- # Yumurtaların sarıları ortada kalacak Őekilde, kare olarak 6 parçaya kesilir.
- # Börek önceden ısıtılmıŐ 180 derece fırında kızarana kadar piŐirilir.
- # Sıcak olarak servis edilir.

Not: Yumurta böreği Osmanlı saray mutfağına ait bir tarifdir. zerine rekotu serpilebilir.