



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

KATMERLİ BÖREK



2 adet yufka
2 adet yumurta
İçerik için:
Yarım kalıp beyaz peynir
Üzeri için:
1 çorba kaşığı margarin
1 çay bardağı zeytinyağı

- # Önce margarin eritilir ve zeytinyağıyla karıştırılır. Fırın tepsi bu yağın bir kısmıyla yağlanır.
- # İlk yufka tezgaha yayılır, üzerine bir adet çırpılmış yumurta sürülür.
- # Yufka sağdan, soldan, yukarıdan ve aşağıdan katlanarak kare şekli verilir.
- # Yüzeyine biraz yağ karışımı sürülür ve ezilmiş peynirin yarısı sürülür.
- # Sonra bıçakla 16 kare parçaya kesilir. Kareler köşden köşeye rulo yapılı ve tepsiye dizilir.
- # İkinci yufka da aynı şekilde hazırlanır. Böreklerin üzerine kalan yağ sürülür.
- # Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırında altın rengini alana kadar kızartılır.
- # Ilık olarak servise sunulur.

Not: Katmerli böreğin kızartma lezzetinde olması için oldukça sıcak fırında pişmesi gerekir.