



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

KAYMAKLI BÖREK



3 adet yufka
1 lüle kaymak (200 gr)
1 çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
İçi için:
1 küçük kalıp beyaz peynir
Üzeri için:
1 adet yumurta
1,5 su bardağı galeta unu

Kaymak küçük bir tencereye konur ve çok kısık ateşte yakmadan eritilir. Ateşten alınca biraz soğutulur
Üzerine sıvıyağ ve süt eklenir.

İlk yufka masaya yayılır, üzerine hazırlanan karışımdan bol miktarda sürülür.

Yufka ortadan ikiye katlanır. Üçgen olarak 6 parçaya kesilir.

Kesilen parçanın yüzeyine kaymaklı karışımdan biraz sürülür. Geniş kenarına ezilmiş peynir konur. Sağdan ve soldan katladıktan sonra rulo şeklinde sarılır.

Diğer yufkalar da aynı şekilde hazırlanır. Bu arada fırın 190 derecede ısıtmaya başlanır.

Kalan kaymaklı karışıma yumurta kırılır, iyice çırpılır.

Börekler önce yumurtalı karışıma batırılır, sonra galeta ununa bulanır. Yağlanmış tepsiye dizilir.

Sıcak fırına verilir, yaklaşık yarım saat pişirilir.

Sıcak ya da ılık olarak ikram edilir.

Not: Farklı bir lezzet elde etmek için kaymaklı harca 1 çay bardağı kadar hindistancevizi eklenebilir.