



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevaz Lezzetler Mutluluklar Diler

KIRIŐIK BÖREK



2 adet yumurta
1 ay bardađı süt
1 ay bardağı sıvıyağ
1 orba kaŐıđı sirke
1 tatlı kaŐıđı tuz
Alabildiđi kadar un
Yađlamak için:
2 orba kaŐıđı tereyağı
1 ay bardağı sıvıyağ
İçi için:
Yarım kalıp beyaz peynir

- # Yođurma kabına süt, yumurta, sıvıyağ, sirke ve tuz konur, parmak uçlarıyla karıŐtırılır.
- # zerine orta-sert kıvama gelene kadar un eklenerek yođrulur.
- # Hamurun zeri kapatılır, yarım saat dinlendirilir.
- # Süre sonunda hamur 4 eŐit parçaya ayrılır.
- # Her parça unlu zeminde oklavayla olabildiğince büyük açılır. Yüzeyine eritilmiŐ tereyağı ve sıvıyağ karıŐımı sürülür.
- # EzilmiŐ peynirim 1/4' serpilir. Kenarı 4 parmak katlanır.
- # Yufka oklavaya çok sıkı olmayacak Őekilde sarılır. İki kenardan ortaya bzdrerek toplanır.
- # Sonra oklava çekilir. İki ucu yaklaŐtırarak ay Őekli verilir.
- # Börekler yağlı kağıt serilmiŐ tepsiye bırakılır. Üzerlerine kalan yağ sürülür.
- # Tepsi önceden ısıtılmıŐ 190 derece fırına verilir. PembeleŐene kadar piŐirilir.
- # İlık olarak servise sunulur.

Not: Bu börek için özellikle kahvaltılık tereyağı kullanılmalıdır.