



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

KALEM BÖREĐİ



3 adet yufka
1 su bardaĐı yoĐurt
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 adet yumurta beyazı
İçi için:
2 su bardaĐı çökelek peyniri
zeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 orba kaŐıĐı haŐhaŐ tohumu

- # YoĐurt, yumurta beyazı ve sıvıyağ bir araya getirilir ve çırpılır.
- # Yufkalar st üste konur. Bıçakla ya da ruletle artı Őeklinde kesilir.
- # Her yufkanın yüzeyine sıvı karıŐım sürülür. Çökelek peyniri serpilir.
- # Bir karıŐ boyunda olacak Őekilde sağdan ve soldan katlanır, rulo yapılır.
- # Börekler yağlı kağıt serilmiŐ tepsiyeye, fazla sıkıŐtırmadan, yan yana dizilir.
- # zerine yumurta sarısı sürülür. HaŐhaŐ tohumu serpilir.
- # 185 derece fırında yarım saat kadar piŐirilir.
- # Ilık olarak servise sunulur.

Not: Sıvı karıŐımı hazırlarken; yoğurt yerine su kullanılabilir.