



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

KIYIK BÖREK



3 adet yufka
1 çay bardağı su
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı sıvıyağ
2 adet yumurta
3 dilim beyaz peynir
10-15 dal maydanoz

- # Yumurta, süt, su ve sıvıyağ çukur bir kabın içinde çırpılır.
- # İlk yufka orta boy bir tepsiye yerleştirilir, üzerine sıvı karışım gezdirilir.
- # Kenarlardan çıkan yufka ve yarım yufka aralarına sıvıyağ gezdirerek kat kat bırakılır.
- # Kalan bir tam ve yarım yufka üst üste konur, rulo yapılır ve bıçakla spagetti bibi doğranır.
- # Artan sıvı karışıma doğranan yufkalar, ezilen peynirler, kıyılan maydanozlar atılır ve karıştırılır.
- # Karışım üst üste konan yufkaların üzerine yerleştirilir. Bastırarak düzeltilir.
- # Önceden ısıtılmış 185 derece fırında yarım saat kadar pişirilir.
- # Kare kare keserek servise sunulur.

Not: Bu börek haşlanmış patatesle de hazırlanabilir.