



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

SIR PEYNİRLİ BÖREK



6 adet yufka
1 su bardağı süt
1 su bardağı su
1 su bardağı sıvıyağ
İçi için:
2 adet yumurta
1 adet yumurta beyazı
1 su bardağı yoğurt
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım demet maydanoz
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı çörekotu

- # Önce mevcut yağla tepsi yağlanır.
- # Çukur bir kaba kalan yağ, süt ve su konur, karıştırılır.
- # Başka bir çukur kaba iki yumurta, bir yumurtanın beyazı, yoğurt, tuz ve kıyılmış maydanoz konur ve çırpılır.
- # İlk yufka buruşturarak yağlanmış tepsiye konur, üzerine sütlü karışımdan gezdirilir. İkinci ve üçüncü yufka da aynı şekilde yerleştirilir.
- # Üzerine iç olarak yumurtalı karışım gezdirilir.
- # Kalan yufkalar da aynı şekilde bırakılır.
- # Artan sütlü karışıma yumurta sarısı eklenir, çırpılır ve böreğin en üstüne sürülür.
- # Börek kare kare kesilir. En son çörekotu serpilir.
- # Önceden ısıtılmış 185 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

Not: Elde edilen yumurtalı iç aynı peynir tadındadır.