



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

PARMAK BÖREĞİ



3 adet yufka
1 su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı sıvıyağ
İçi için:
Yarım kalıp beyaz peynir
Üzeri için:
2 adet yumurta
1 su bardağı galeta unu

- # Yufkalar üst üste konur. Önce ortadan ikiye kesilir, sonra yarım yufkalar da üst üste konur.
- # Her yufka 6 üçgen parçaya kesilir. (toplam 36 üçgen)
- # Yoğurt ve sıvıyağ iyice çırpılır. Yufkaların yüzeyine bu karışımdan fırçayla sürülür.
- # Geniş kenarına ezilmiş peynir konur, sağdan ve soldan kaylanır ve rulo yapılır.
- # Artan yoğurdun üzerine yumurtalar kırılır, iyice çırpılır.
- # Börekler önce yumurtalı karışıma batırılır, sonra galeta ununa bulanır. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir.
- # 180 derece fırında yarım saat pişirilir.

Not: Bu börekte galeta unu yerine susam da kullanılabilir.