



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

PİLİLİ BÖREK



4 adet yufka
1 adet yumurta
1 ay bardađı süt
1 ay bardađı su
1 ay bardağı sıvıyağ
İçi için:
Yarım kalıp beyaz peynir

- # Çukur bir kabin içinde yumurta, süt, su ve sıvıyağ karıştırılır.
- # Yufkaların zerine bu karışımdan yeteri kadar sürülür. Sonra yufkalar artı şeklinde kesilir.
- # Yufkanın gen kısmından yukarı doğru bzdrlr ve ikiye katlanır, u kısımlar üst üste konur.
- # U kısmına ezilmiş beyaz peynir konur ve rulo yapılır.
- # Bu şekilde 16 adet börek hazırlanır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerlerine artan sıvı karışım sürülür.
- # 180 derece fırında altın rengi kızarana kadar pişirilir.
- # Ilık olarak servise sunulur.

Not: Bu börek süt olmadan, sadece su kullanılarak da hazırlanabilir.