



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

BERMUDA BÖREĞİ



3 adet yufka
1 şişe maden suyu
1 adet yumurta beyazı
1 büyük çay bardağı sıvıyağ
İçi için:
Yarım kalıp beyaz peynir
Yarım demet maydanoz
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı susam

- # Maden suyu, yumurta beyazı ve sıvıyağ iyice çırpılır.
- # İlk yufka tezgaha serilir, sıvı karışım sürülür. Kenarlar kare olacak şekilde içe doğru katlanır.
- # Biraz daha sıvı karışım sürülür ve artı şeklinde kesilir.
- # Elde edilen karelerin kenarına iç konur, köşeden köşeye üçgen olarak katlanır. Kenarlarına bastırılır.
- # Börekler yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür ve susam serpilir.
- # 180 derece fırına verilir. 20 dakika pişirilir.
- # Ilık olarak ikram edilir.

Not: Maden suyu böreğin, yumuşak ve kabarık olmasını sağlar.