



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

ÜÇBUCAK BÖREĞİ



3 adet günlük yufka
2 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı sıvıyağ
İçi için:
1 kalıp beyaz peynir (yarım kg)

- # Önce yumurta, yoğurt ve sıvıyağ iyice çırpılır.
- # İlk yufka serilir, sıvı karışımdan biraz sürülür. İkinci yufka üzerine yerleştirilir.
- # İkinci yufkanın yüzeyine sıvı karışımdan sürüldükten sonra ezilmiş peynirin yarısı serpilir.
- # Son yufka üzerine bırakılır. Sıvı karışım sürülür ve kalan peynir serpilir.
- # Sağdan ve soldan 4'er parmak katlandıktan sonra. Üst kısımdan ortaya doğru sıkı olmayan bir rulo yapılır.
- # Sonra alt kısımdan ortaya doğru rulo yapılarak iki rulo buluşturulur.
- # Rulolar bıçakla üçgen şekilde kesilir.
- # Börekler yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerlerine artan sıvı karışım sürülür.
- # Tepsi önceden ısıtılmış 180 derece fırında yarım saat kadar pişirilir.
- # Ilık olarak ikram edilir.

Not: Böreğin daha kıtır olması isteniyorsa yoğurt miktarı biraz eksiltilebilir.