



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

SULTAN SEVDİ BÖREĞİ



4 adet yufka
Yarım paket tereyağı (125 gr)
1 adet yumurta
1 büyük çay bardağı yoğurt
İçi için:
2 su bardağı ezilmiş beyaz peynir
1 su bardağı rendelenmiş taze kaşar peyniri

- # nce tereyağı eritilir, ılıyınca iki yüzlü balık tavaının iki parçası bu yağla yağlanır.
- # Kalan tereyağı çukur kaba konur. zerine yumurta ve yoğurt konur, iyice çırpılır.
- # Yufkalar st üste konur, bıçakla ya da ruletle artı şeklinde kesilir, sonra her üçgen parça ortadan kesilir. Bu şekilde 32 üçgen parça elde edilmiş olur.
- # İlk gen parça alınır, sıvı karışımdan sürülür. zerine ikinci yufka parça konur, biraz daha sıvı karışım sürülür.
- # Yüzeyine beyaz peynir ve kaşar peyniri karışı sürülür, rulo yapılır ve gl börek gibi sarılır.
- # Bütün malzemeler bitene kadar işlemler tekrarlanır. Börekler tavaya ortadan kenara doğru konur. Tavanın ikinci diğer tarafı kapatılır.
- # Tava ocağın en büyük gözüne konur, hızlı ateşte 5 dakika pişince ocak kısılır, 25 dakika daha pişirilir.
- # Süre sonunda tavanın diğer yüzü çevrilir, 15 dakika kadar pişirilir. Toplamda 45 dakika pişmiş olur.
- # Ilık olarak servise sunulur.

Not: Böreğin hamur olmaması için piştikten hemen sonra açılmalıdır.