



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

MUHTAR BÖREĞİ



6 adet küçük lavaş
İçerisinde:
Yarım demet ıspanak
2 su bardağı lor
1 adet yumurta
1 adet yumurta beyazı
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz
Sıvı karışım için:
1 adet yumurta
1 adet yumurta sarısı
1 çay bardağı zeytinyağı
2,5 su bardağı süt

Muhtar böreği için önce iç hazırlanır; ıspanaklar çok ince kıyılır, bir kaba aktarılır. Tuz ilave edilir, elle gevşeyene kadar ovulur. Üzerine 1 adet yumurta, 1 yumurtanın beyazı, zeytinyağı ve lor peyniri eklenir, karıştırılır.

Bir başka kaptaki yumurta sarısı, yumurta, süt ve zeytinyağı konur ve çırpılır.

Cam fırın kabı yağlanır. İlk lavaş bölünerek yerleştirilir. Sıvı karışım gezdirilir, ıspanaklı içten konur.

Aynı şekilde her kata iç, lavaş, sıvı karışım konarak tamamlanır. En üste düzgün bir şekilde lavaş konur. Kalan sıvı karışım dökülür, bıçakla kare kare kesilir.

Börek 1 saat buzdolabında dinlendirilir. Sonra 180 derece fırına verilir, 35 dakika pişirilir.

Ilık olarak servise sunulur.

Not: Lavaş sert bir yufka olduğu için bol miktarda süt kullanılmıştır.