



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

ZARF BÖREĞİ



3 Adet hazır yufka
Yarım su bardağı süt
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 Adet yumurta
1 Su bardağı dolusu peynir rendesi
1 Çorba kaşığı çörek otu

- # Yufka çalışma tezgahına düzgünce serilir. Üzerine bir fırça yardımıyla süt, yağ ve yumurta akından oluşan karışım sürülür.
- # Yufka dört tarafından üst üste gelmeyecek şekilde zarf gibi katlanır.
- # Katlanmış yufka + şeklinde eşit olarak 4 parçaya kesilir.
- # Her bir parçaya yağ, süt, yumurta akından oluşan karışım sürülür.
- # Her parçanın ortasına peynir konur ve gene zarf şeklinde katlanır. Diğer yufkalar da aynı şekilde hazırlanır.
- # Böreklerin kat yerleri yağlanmış tepsinin alt kısmına gelecek şekilde dizilir.
- # Böreklerin üzerine yumurta sarısı sürülür ve çörek otu serpilir.
- # 190 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.

Not: Zarf böreği, hazırlaması oldukça pratik bir börek çeşididir. İç olarak istenilen değişik harçlar kullanılabilir. Süt yerine de yoğurt kullanılabilir.