



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

## SÜTLÜ BÖREK



4 Adet yumurta  
4 Çorba kaşığı sıvıyağ  
1 Çay bardağı yoğurt  
1 Tatlı kaşığı tuz  
Alabildiği kadar un  
İç için;  
300 Gr. peynir  
Yarım demet maydonoz  
Ara Katları İçin;  
1 Su bardağı mısır özü yağı  
Üzeri İçin;  
3 Su bardağı süt

- # 1 yumurtanın sarısı ayrılır, diğer yumurtalar ve sarısı ayrılan yumurtanın akı yoğurma kabına alınır.
- # Üzerine sıvıyağ, yoğurt ve tuz konur, yoğurdukça un eklenir, yoğrulurken orta yumuşaklıkta bir hamur elde edilir.
- # Hamur yarım saat dinlendirildikten sonra, 8 eşit parçaya bölünür, her parça yuvarlanır.
- # Her parça, hazır yufka büyüklüğünde ince olarak oklavayla açılır.
- # Açılan yufkalar tepsiye alınmadan önce yarım saat masa üzerinde kurutulur.
- # Fırın tepsisi yağlanır, açılan ve hafif kurutulan yufka, tepsinin şekline göre büzdürülerek yerleştirilir.
- # Aralarına fırça ile yağ sürülerek toplam 4 yufka üst üste yerleştirilir.
- # 4. yufkanın üzerine peynirli ve maydonoz karışımı iç, eşit olarak yayılır.
- # Diğer 4 yufka da peynirli karışımın üzerine aralarına yağ sürerek yerleştirilir.
- # Ayrılan yumurta sarısı biraz sütle karıştırılır, en son yufkanın üzerine yayılır. Bıçakla kare kare kesilir.
- # Soğuk fırına konur, fırın 175 dereceye ayarlanır, böreğin üzeri kızarana kadar pişirilir.
- # 3 Su bardağı süt kaynar durumda iken fırında çıkan böreğin üzerine gezdirilir.
- # Börek sütü çekince (1 saat sonra) servis tabağına çıkarılır.

**Not:** Böreğin sütünü gezdirince, üzerine başka bir tepsi ile kapatmak, böreğin yumuşak kalmasını sağlar.