



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

SARMA SIKMA



3 Adet hazır yufka
2 Su bardağı ökelek
Yarım bağ maydanoz
1 ay bardağı sıvıyağ
Yarım ay bardağı su

- # Hazır yufkalar çalışma tezgahına yayılır. Her bir yufka sigara böreği yapımında olduğu gibi üçgen olarak 12 parçaya kesilir. (toplam 36 adet)
- # Küçük bir kaseye yağ ve su konur, bu karışım fırça ile kesilmiş üçgen yufka parçalarının tümüne sürülür.
- # Yufkanın geniş tarafına çökelek ve kıyılmış maydanozdan oluşan karışım yeteri miktarda konur, iinin dışarı çıkmaması için önce iki yanını kapatılır, sonra rulo yapılır.
- # Bütün börekler bu Őekilde hazırlanır. Çukur bir kaba 2 bardak soğuk su konur, yapılan her börek suyun içinde bir kaç saniye tutulup çıkartılır. Avuç içinde sıkılır.
- # Bolca yağlanmış fırın tepsisine az aralıklarla dizilir.
- # Breklerin zerine susam serpilir. Önceden 190 derece ısıtılmış fırına sürülür, üzeri kızarana kadar pişirilir.
- # Ilık olarak servis yapılır.

Not: Bu böreğin aslı zeytinyağı ile yapılır, ancak zeytinyağından hoşlanmayanlar ayçiçek yağıyla yapabilirler.