



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

## MEYVELİ BÖREK



2 Adet hazır yufka  
Yarım çay bardağı sıvıyağ  
2 Su bardağı süt  
3 Çorba kaşığı un  
Yarım su bardağı toz şeker  
1 Paket vanilya  
8 - 10 Adet çilek  
1 Su bardağı çilek kompostosu  
Pudra şekeri

- # Yufkanın biri fırın tepsisine serilir, fırçayla her tarafına sıvıyağ sürülür.
- # Tepsiden taşan yufkalar kesilir, yufkanın üzerine şeritler halinde koyulur.
- # İkinci yufka da aynı şekilde fırın tepsisi büyüklüğünde kesilir, kesilen şeritler, diğerleri gibi ilk kat yufkanın üzerine konur.
- # Üzerine düzgün olması için ikinci yufka konur. (düzgün kesilen yufkalar, alt ve üstte olacak, şeritler arada kalacak)
- # Bu şekilde hazırlanan yufkalar 180 derece önceden ısıtılmış fırında sertleşene kadar pişirilir.
- # Bu arada içi hazırlanır. Bunun için tencereye soğuk süt, toz şeker ve un konur, karıştırılır. Orta ateşli ocağa konur, muhallebi kıvamına gelince ocaktan alınır, vanilya eklenir.
- # Fırından çıkan kurumuş, sıcak yufka, çilek kompostosu ile ıslatılır. Biraz yumuşaması için beklemek gerekir.
- # Yufka yumuşayınca soğumuş muhallebi her tarafına sürülür. (muhallebinin kıvamı katı ise biraz komposto ile yumuşatılabilir.)
- # Muhallebi yufkanın uzun kenarına ince doğranmış 8 - 10 adet çilek konur ve gevşek bir rulo yapılır, katyeri alta getirilir.
- # Rulo buzdolabında 15 - 20 dakika dinlendikten sonra bir parmak kalınlığında dilimlenir, üzerine pudra şekeri serpilerek servise sunulur.

**Not:** Çilek kompostosu için; 15 -20 adet çilek, 2 su bardağı su, yarım su bardağı toz şekerle 20 dakika kaynatılır. Soğuyunca suyu meyveli böreğe kullanılır.