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, yukanın 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.