



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

MENDİL BÖREĞİ



2 Adet hazır yufka
Yarım su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 Adet yumurta
İçi İçin;
3 Kibrit kutusu kadar beyaz peynir
7-8 dal maydanoz
Üzeri İçin;
1 Çay kaşığı susam
1 Çay kaşığı çörekotu

- # Yoğurt, yumurta, sıvıyağ çukur bir kabın içinde iyice çırpılır. Peynir ezilir, ince kıyılmış maydanozla karıştırılır.
- # İki yufka üst üste konur. Hazırlanan yoğurtlu karışım, yufkaya sürülür. 2 çorba kaşığı üzerine sürmek için ayrılır.
- # Yufkalar dört tarafından bohça gibi katlanır. Peynirli iç serpilir. Tekrar bohça gibi katlanır.
- # Üzerine ayrılan 2 çorba kaşığı yoğurtlu karışım sürülür. Susam ve çörekotu serpilir.
- # 175 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Arzu edilen şekilde dilimlenir. Ilık ya da sıcak olarak servise sunulur.

Not: Mendil böreğinin yapımında özellikle yoğurt kullanılır. Yoğurt yerine süt kullanılırsa fazla kabarmaz.