



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

DOLAMA BÖREK



6 Adet hazır yufka
2 Adet yumurta
2 Su bardağı süt
1 Su bardağı sıvıyağ
İçi İçin;
1 Kalıp orta büyüklükte beyaz peynir
Yarım demet maydanoz
zeri İçin;
1 Tatlı kaşığı susam
1 Tatlı kaşığı çörekotu

Çukur bir kabin içinde yumurta, süt ve sıvıyağ karıştırılır. Ezilmiş beyaz peynir ve kıyılmış maydanoz karıştırılarak i hazırlanır.

İlk yufka tezgaha yayılır, üzerine sütlü karışımdan 3-4 çorba kaşığı gezdirilir. Tam ortasından ikiye katlanır, üzerine 1-2 çorba kaşığı sütlü karışım gezdirilir.

Yufkanın katlanan uzun, düz kenarına peynirli iten yeteri kadar konur ve rulo yapılır. Daha sonra bir kenarı sabit tutulur, rulo kendi etrafında dolandırılır, yağlanmış tepsini ortasına konur.

Kalan 5 yufkaya da ilk yufkaya uygulanan işlemler yapılır. Hazırlanan rulolar tepsini ortasında bulunan böreğin etrafına dolanır.

Yufkalar bitince kalan sütlü karışım böreğin üzerine sürülür, susam ve rek otu serpilir.

Tepsi 180 derece fırına verilir, üzeri kızarana kadar pişirilir. Kesilir, sıcak ya da ılık olarak ikram edilir.

Not: Dolama börek kıyma, ispanak gibi yağlı ilerle hazırlanacaksa ölçüde verilen yağ miktarı azaltılır.