



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

## TOSTOS BÖREĞİ



4 adet hazır yufka  
1 çay bardağı süt  
1 çay bardağı ayçiçek yağı  
İç için;  
1 küçük kalıp beyaz peynir  
1 adet küçük kuru soğan  
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber  
Üzeri için;  
2 adet yumurta  
10 adet tuzlu sade bisküvi

# İlk işlem olarak yufkalar üst üste konur. Sigara böreği yapımında olduğu gibi 12 üçgen parçaya kesilir. (Toplam 48 adet üçgen parça çıkar.)

# Ayçiçek yağı ve süt bir kaba konur, çırpılır. Ezilmiş beyaz peynir, çok ince kıyılmış kuru soğan ve pul biber karıştırılarak iç hazırlanır. Bisküviler döverek ya da robottan geçirilerek un haline getirilir.

# İlk üçgen parça tezgaha serilir, üzerine yağlı süt sürülür, ikinci üçgen yufka üzerine konur, tekrar yağlı süt sürülür.

# Yufkanın kalın kenarına peynirli iç konur. Kenarları sağdan ve soldan katlanır, daha sonra fazla sıkı olmayan bir rulo yapılır.

# Bütün börekler aynı şekilde hazırlandıktan sonra sırasıyla, çırpılmış yumurtaya batırılır, bisküvi tozuna bulanır.

# Tostos börekleri yağlı kağıt serilmiş ya da yağlanmış tepsiye yan yana dizilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

# Sıcak ya da ılık olarak ikram edilir.

**Not:** Bu böreğin daha lezzetli olması için, peynirli bisküvi ya da peynirli kraker kullanılabilir.