



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

KIRMA BÖREK



3 adet yufka
yarım kalıp beyaz peynir
1 su bardağı süt
1 adet yumurta
1,5 çay bardağı ayçiçek yağı
üzeri için;
1 çorba kaşığı kadar susam

- # İlk işlem olarak tepsi yağlanır. Yufkalar ortadan koparılır ve yarım olarak buuruşturulur, tepsiye yan yana dizilir.
- # Süt, yumurta ve sıvıyağ çırpılır. Yarısı yufkanın üzerine gezdirilir. Ezilmiş peynir serpilir. Kalan sütlü karışım gezdirilir.
- # Böreğin üzerine birez bastırılır. Son olarak susam serpilir.
- # Tepsi önceden ısıtılmış 180 derece fırına verilir, börek kızarana kadar pişirilir.
- # Kare kare dilimlenerek servise sıcak olarak sunulur.

Not: Kırma börek yapımında yağlı peynir kullanılmaz.