



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı 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.