



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

## KAYMAKLI BÖREK



3 adet yufka  
1 lle kaymak (200 gr)  
1 ay bardağı sıvı yağ  
1 su bardađı süt  
İçi için:  
1 küçük kalıp beyaz peynir  
zeri için:  
1 adet yumurta  
1,5 su bardađı galeta unu

# Kaymak küçük bir tencereye konur ve çok kısık ateşte yakmadan eritilir. Ateşten alınca biraz soğutulur üzerine sıvıyağ ve süt eklenir.

# İlk yufka masaya yayılır, üzerine hazırlanan karışımından bol miktarda sürülür.

# Yufka ortadan ikiye katlanır. Üçgen olarak 6 parçaya kesilir.

# Kesilen parçanın yüzeyine kaymaklı karışımından biraz sürülür. Geniş kenarına ezilmiş peynir konur. Sađdan ve soldan katladıktan sonra rulo şeklinde sarılır.

# Diđer yufkalar da aynı şekilde hazırlanır. Bu arada fırın 190 derecede ısıtılmaya başlanır.

# Kalan kaymaklı karışımaya yumurta kırılır, iyice çırpılır.

# Börekler önce yumurtalı karışımaya batırılır, sonra galeta ununa bulanır. Yağlanmış tepsiye dizilir.

# Sıcak fırına verilir, yaklaşık yarım saat pişirilir.

# Sıcak ya da ılık olarak ikram edilir.

**Not:** Farklı bir lezzet elde etmek için kaymaklı harca 1 çay bardağı kadar hindistancevizi eklenebilir.