



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

SUSAMLI BÖREK



3 adet günlük yufka
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı su
İçi için:
1 küçük kalıp beyaz peynir
Üzeri için:
1 çorba kaşığı üzüm pekmezi
1 büyük çay bardağı susam

- # Önce sıvıyağ ve su karıştırılır. Peynir ezilir.
- # İlk yufka tezgaha serilir. Üzerine sıvı karışım sürülür. Üzerine ikinci yufka bırakılır, sıvı karışım sürülür. Üçüncü yufka da aynı şekilde yapılır.
- # Üst üste bulunan yufkalar bıçak ya da ruletle 12 eşit üçgen parçaya kesilir.
- # Geniş kenarlarına peynir bırakılır, sağdan ve soldan katladıktan sonra rulo gibi sarılır.
- # Artan sıvı karışıma pekmez eklenir, börekler batırılır, sonra da susama bulanır ve yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir.
- # 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

Not: Arzu edilirse susamlar yağsız olarak kavrulmuş olarak da kullanılabilir.