



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifi

Məktub Böreği

Mektup Böreği



3 adət kövrək
1 su stəkani süd
Yarım su stəkani duru yağ
İçi üçün:
Yarım qəlib ağ pendir
10-15 budaq cəfəri
1 adət yumurta ağ
Üzəri üçün:
1 adət yumurta sarısı

- # Süd və yağ bir qabda qarışdırılır. İçi üçün; pendir əzilər, cəfəri qıyılar və yumurta ağıyla qarışdırılır.
- # İlk kövrək sərilər, səthinə sütlü qarışıqdan, kövrəyi isladacaq qədər sürtülər.
- # Sonra kövrək dörd kənarından ortaya dözərək kvadrat şəkli verilər. Səthinə bir az daha sütlü qarışıq sürtülər.
- # Əldə edilən kvadrat şəklindəki kövrək müsbət şəkildə kəsilər və 4 adət kvadrat/kadr şəkil çıxarılır.
- # Hər kvadrat oratsına pendirli iç qoyular. Zərf kimi üçbucaqlar ortaya bağlanılır. Daha sonra üçbucaqlar, iç görünəcək şəkildə geriye dözər.
- # Bütün börekler yağlanmış nimçəyə düzülər. Yumurta sarısı qalan sütlü qarışığa əlavə olunur, qarışdırılır. Böreklerin üzərinə sürtülər.
- # Nimçə əvvəldən isidilmiş 180 dərəcə sobaya verilər, börekler qızarana qədər bişirilər.
- # İliq olaraq xidmətə təqdim edilər.

[Bu böreğin istehsalında süd yerinə su da istifadə edilə bilər-](#)