



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

ÇUBUK BÖREĞİ



6 adet hazır yufka
2 su bardağı süt
1 su bardağı ayçiçeği yağı
2 adet yumurta
İçi için:
1 küçük kalıp beyaz peynir
Yarım demet maydanoz

- # Yumurtanın birinin sarısı ayrılır. Çukur bir kaptta yumurta, yumurta beyazı, süt ve yağ karıştırılır.
- # Yufka tezgaha serilir. Üzerine sütlü karışımdan 4-5 kaşık gezdirilir. Sonra fırçayla sürülür.
- # Yufkanın yuvarlak kenarları 4 tarafından katlanır, kare şekil elde edilir. Tekrar sütlü karışımdan sürülür.
- # Yufkanın kenarına uzunlamasına maydanozlu peynir konur. Karşı tarafına da aynı şekilde iç malzemesi konur.
- # Karşılıklı 2 taraftan rulo yapılır. Rulolar ortada buluşturulur.
- # Börek bu şekilde yağlanmış tepsiye yerleştirilir. Kalan 5 yufka da aynı şekilde hazırlanır ve tepside yan yana sıralanır.
- # Kalan sütlü karışıma ayrılan yumurta sarısı eklenir, çırpılır ve böreklerin üzerine gezdirilir.
- # Börekler oldukları yerde 4 parmak eninde kesilir.
- # Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

Not: Bu börek süt yerine aynı miktar ayran kullanılarak da yapılabilir.