



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

SARMA SIKMA



3 Adet hazır yufka
2 Su bardağı kelek
Yarım baą maydanoz
1 ay bardağı sıvıyaą
Yarım ay bardağı su

- # Hazır yufkalar çalıřma tezgahına yayılır. Her bir yufka sigara breąi yapımında olduąu gibi üçgen olarak 12 parçaya kesilir. (toplam 36 adet)
- # Küçük bir kaseye yaą ve su konur, bu karışım fırça ile kesilmiş üçgen yufka parçalarının tümüne sürülür.
- # Yufkanın geniş tarafına çökelek ve kıyılmış maydanozdan oluşan karışım yeteri miktarda konur, iinin dışarı çıkmaması için önce iki yanı kapatılır, sonra rulo yapılır.
- # Bütün börekler bu şekilde hazırlanır. Çukur bir kaba 2 bardak soąuk su konur, yapılan her börek suyun içinde bir kaç saniye tutulup çıkartılır. Avuç içinde sıkılır.
- # Bolca yaąlanmıř fırın tepsisine az aralıklarla dizilir.
- # Breklerin zerine susam serpilir. Önceden 190 derece ısıtılmış fırına sürülür, üzeri kızarana kadar pişirilir.
- # Ilık olarak servis yapılır.

Not: Bu breąin aslı zeytinyaąı ile yapılır, ancak zeytinyaąından hořlanmayanlar ayçiçek yaąıyla yapabilirler.