



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

DOLAMA BÖREK



6 Adet hazır yufka
2 Adet yumurta
2 Su bardağı süt
1 Su bardağı sıvıyağ
İçi İçin;
1 Kalıp orta büyüklükte beyaz peynir
Yarım demet maydanoz
Üzeri İçin;
1 Tatlı kaşığı susam
1 Tatlı kaşığı çörekotu

Çukur bir kabin içinde yumurta, süt ve sıvıyağ karıştırılır. Ezilmiş beyaz peynir ve kıyılmış maydanoz karıştırılarak iç hazırlanır.

İlk yufka tezgaha yayılır, üzerine sütlü karışımdan 3-4 çorba kaşığı gezdirilir. Tam ortasından ikiye katlanır, üzerine 1-2 çorba kaşığı sütlü karışım gezdirilir.

Yufkanın katlanan uzun, düz kenarına peynirli içten yeteri kadar konur ve rulo yapılır. Daha sonra bir kenarı sabit tutulur, rulo kendi etrafında dolandırılır, yağlanmış tepsini ortasına konur.

Kalan 5 yufkaya da ilk yufkaya uygulanan işlemler yapılır. Hazırlanan rulolar tepsini ortasında bulunan böreğin etrafına dolanır.

Yufkalar bitince kalan sütlü karışım böreğin üzerine sürülür, susam ve çörek otu serpilir.

Tepsi 180 derece fırına verilir, üzeri kızarana kadar pişirilir. Kesilir, sıcak ya da ılık olarak ikram edilir.

Not: Dolama börek kıyma, ıspanak gibi yağlı içlerle hazırlanacaksa ölçüde verilen yağ miktarı azaltılır.