



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

SÜZGEÇ BÖREĐİ



2 Adet hazır yufka
2 Adet yumurta
Kızartmak İçin;
1 Su bardağı sıvıyağ

- # Hazır yufka tezgaha yayılır, üzerine 1 adet çırpılmış yumurta fırçayla sürülür.
- # Daha sonra yufka kenarından ortasına doğru, 1 parmak eninde rulo yapılır. DiĐer taraftan da ortasına doğru bir parmak eninde rulo yapılır.
- # Ortada buluşan rulolar üst üste bindirilir, bıçakla 2 parmak eninde kesilir. DiĐer yufkaya da aynı işlemler uygulanır.
- # Hazırlanan börekler plastik bir süzgece konur, her tarafı ıslanacak şekilde akan ince eřme suyuna tutulur.
- # Süzgeç breklerinin suyu 5 dakika kadar szlmesi için bekletilir. Daha sonra küçük tavada bulunan kızgın yağda kızartılır.
- # Sıcak olarak peynir, reel eşliğinde servis yapılır.

Not: Süzgeç böreği kızardıktan çok kısa süre sonra servis yapılır. Çünkü soğuyup bekleyince börek sertleşir.