BAKLAVA YUFKASINDA BÖREK

20 adet baklava yufkası
1 su bardağı su
1 çay bardağı erimiş tereyağı
İçi için:
1 kilo ıspanak
200 gram beyaz peynir
Tuz, karabiber
1 yumurta

Ispanakları yıkayıp ince kıyıp üzerine tuz serpin ve ovalayıp suyunu sıkın. Bir kabın içine alıp üzerine ufalanmış beyaz peyniri de ilave edip harmanlayın. Son olarak çırpılmış yumurta ekleyip, ıspanaklı iç harcına ekleyip bir kenarda bekletin. Yufkaların bir tanesini tezgâh üzerinde açın, su ve tereyağını çırpıp bu haçla yufkaları ısların. Ispanaklı harçtan üzerine az miktarda koyup kanarlarını katlayarak sarın. Ya da istediğiniz şekli verip tepsiye dizin. 200 derecede 35 dakika kadar pişirin. Üzeri kızarınca fırından alıp sıcak olarak servis tabağına dizip ikram edin.

© lezzetler.com tarif no:95265 • adı:Baklava Yufkasında Börek • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:04