



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI GEMİCİ BÖREĞİ

2 adet yufka
4 yemek kaşığı ufalanmış beyaz peynir
4 yemek kaşığı ufalanmış tulum peynir
4 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar peynir
1 çay bardağı haşlanmış bezelye
½ çay kaşığı karabiber
1 yumurta
Kızartmak için:
Bizim Yağ Ayçiçek
Üzeri için:
2 yemek kaşığı bal

Peynirleri bir kaseye alıyoruz. İçine bezelye ve karabiberi koyup karıştırıyoruz. Yufkaları tezgaha koyun ve ortadan ikiye kesiyoruz. 4 adet yarım parça elde ediyoruz. 1. yarım parçayı tezgaha seriyoruz. Üzerine yeteri kadar harçtan serpiyoruz. Yufkanın ucuna çırpılmış yumurta sürüyoruz. Diğer parçayı üzerine kapatıyoruz. Uç kısma yumurta sürüyoruz. Diğer parçaları da aynı şekilde üzerine seriyoruz. Bu 4 katlı yufkayı rulo şeklinde sarıyoruz. Kızartırken açılmaması için rulonun uç kısımlarını da çırpılmış yumurta sürüyoruz. Rulodan 2 cm kalınlığında parçalar kesiyoruz. Börekleri bol yağda arkalı önlü kızartıyoruz. Börekler sıcakken üzerine bal gezdiriyoruz ve sıcak sıcak servis yapabiliriz.

Not: Böreklerinizin yumuşamaması için balı servisten hemen evvel ekleyin.