BOŞNAK BÖREĞİ

Malzemeler
1 kg un
1 fincan zeytinyağı
1 yumurta sarısı
tuz ve su.
İçi için:
200 gr. beyaz peynir
1 bardak zeytinyağı
maydanoz.

Yapılışı
1 fincan yağ, su ve un ile hamur açılır. Hamur iyice yoğrulduktan sonra 10 parçaya bölünür. Bezeler tabak büyüklüğünde açılır. Açılan hamurlar bir örtü üzerinde üzerine yağ sürülerek ince yufka kıvamına gelinceye kadar çekiştirilir. Tekrar üzerine yağ sürülüp hazırlanan malzeme bütün yufkaya yayılır. Yufka gevşek bir şekilde rulo yapılır. Yağlanmış tepsiye yerleştirilir. Üzerine yumurta sarısı sürülerek orta hararetli fırında pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:51576 • adı:Boşnak Böreği • gönderen:uğurlu • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:07