KOLAY SU BÖREĞİ (HAZIR YUFKADAN)

Malzeme :
4 adet yufka,
1/2 kg. süt,
1 adet küçük sana,
3 yumurta,
150 gr. beyaz peynir,
1 demet maydanoz.

Yapılışı:
1- Üç yumurtayı porselen bir kaseye kırıp çatalla iyice karıştırınız.
2- Ilık haldeki sütü yumurtaya ilave ediniz.
3- Yağı hafif eritip bunu da yumurtaya katıp hepsini iyice karıştırınız.
4- Bir yufkayı yağlanmış tepsiye yayınız.
5- 2 yufkayı küçük parçalara ayırıp süte karıştırınız.
6- Bu kanşımı'buzdolabına koyup 15-20 dakika bekletiniz.
7- Bu müddetin sonunda karışımı tepsideki yufkanın üzerine yayarken ara ara maydanoz karıştırılmış peyniri de ilave ediniz.
8- Kalan bir yufkayı da üzerine kapatınız.
9- En üste erimiş bir iki kaşık yağ gezdiriniz.
10-Orta hararetli fırında altını üstünü pembe renkte kızartınız.

ML® Kolay Su Böreği için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:19523 • adı:KOLAY SU BÖREĞİ (Hazır Yufkadan) • gönderen:nadire • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:15