KOLAY BÖREK (HAZIR YUFKADAN)

3 adet yufka
125 gr. margarin
3 yumurta
5-6 kaşık yoğurt
Rende kaşar peyniri
Kızartma yağ

3 yumurtayı, erimiş margarini, yoğurdu bir kaba koyup hepsini karıştırınız.
1 adet yufkayı bir yere yayınız üzerine yukardaki karışımı yayınız.
Üzerine ikinci yufkayı koyup onun da üzerine bu karışımı koyunuz.
3'ncü yufkayı da koyup kalan karışımı koyup yufkaları rulo şeklinde sarınız.
Rulo şeklindeki yufkayı nemli bir beze sarıp buzdolabında dondurunuz.
Donan yufkaları parmak genişliğinde kesiniz.
Kesilen yufkaları bol yağda kızartınız.
Yufkaları tabağa alınca üzerine bol kaşar peyniri serpiniz.

Not: Bu yufka dolapta birkaç gün kalıp sonra da yapabilirisiniz.

ML® Fiyonk Böreği için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:19525 • adı:Kolay Börek (Hazır Yufkadan) • gönderen:nadire • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:48