PEYNİRLİ RULO BÖREK (HAZIR YUFKA)

Ayşe Tüter

2 yufka
1 kahve fincanı soda
1 kahve fincanı yağ
1 su bardağı soğuk su
İçi için:
4 çorba kaşığı krem peynir
1 közlenmiş kırmızı biber
3 adet salatalık turşusu
3 dilim dana jambon
Üzeri için:
2 su bardağı süzme yoğurt
2 diş sarımsak
Dereotu
Maydanoz

Yufkayı yayın. Soda ile yağı karıştırın ve yufkanın üzerine gezdirin. İkinci yufkayı koyun, tekrar yağla su gezdirin. Karşılıklı iki ucunu ortada birleştirin. Diğer iki ucunu da üzerine kapatın ve tepsiye alın. 180 derece fırında kızarana kadar pişirin. Fırından çıkar çıkmaz bir su bardağı soğuk su gezdirin. Krem peynir, közlenmiş biber, küp şeklinde doğranmış turşu jambonu karıştırın. Bir kenarına koyup rulo sarın ve servis tabağına alın. Süzme yoğurdu, sarımsağı, dereotunu ve maydanozu çırpın. Üzerine gezdirin ve servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:59044 • adı:Peynirli Rulo Börek (Hazır Yufka) • gönderen:Gür Ali • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:47