YOĞURTLU BÖREK

5 yumurta
1/2 kilo yoğurt
1/2 kilo yufka
biraz yağlı et suyu veya erimiş tereyağı

Yumurtaları, yoğurdu, bir fincan et suyunu karıştırınız. (Eğer et suyu yoksa, sadece erimiş tereyağından faydalanabilirsiniz.) Tahta kaşıkla 5-10 dakika çarpınız.
Yufkanın bir tabakasını tepsiye serin, uçları tepsinin dışından sarksın. Yufkanın üstüne biraz yoğurt koyarak, yufkaları üst üste sıralayınız. Tepsinin dışında kalan uçları böreğin üstüne çeviriniz. En üst tabakayı da evvelce hazırladığınız yoğurt karışımı ile döşeyiniz. Fırına gönderiniz.

© lezzetler.com tarif no:62841 • adı:YOĞURTLU BÖREK • gönderen:mahidevran • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:46