SARMA BÖREK

2 çorba kaşığı margarin
3 adet yufka
2 adet patates
2 su bardağı süt
1/2 demet maydanoz
1 çay kaşığı tuz
Karabiber
100 gr. beyaz peynir

Patatesleri haşlayıp ezin. Sütü kaynatın, içine patatesleri, peyniri ve margarini koyup karıştırın. Tuz, karabiber ve kıyılmış maydanozları ekleyin. Bir adet yufkayı tezgah üzerine yayın, üzerine sütlü patatesli karışımdan bir miktar sürün. Üzerine ikinci yufkayı koyup tekrar karışımdan sürün, son yufkayı üzerine kapatın ve rulo şeklinde sarıp buzdolabında iki saat bekletin. Dilimleyerek tepsiye dizin, 200 derecedeki fırında pişirin.

© lezzetler.com tarif no:81328 • adı:Sarma Börek • gönderen:kağıt gibi beyaz • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:36