KAŞAR PEYNİRLİ BURMA BÖREK

2 yufka
1,5 kahve fincanı eritilmiş tereyağı
3 kahve fincanı rendelenmiş kaşar peyniri
1 kahve fincanı ılık süt
1 yumurta
yarım demet maydanoz
1/2 su bardağı zeytinyağı.

Yufkalar kesilerek dört eşit parçaya bölünür. Elde edilen sekiz parça yufka eritilmiş tereyağıyla yağlanır. Rendelenmiş kaşar peyniri, kıyılmış maydanoz, yumurta ve süt ka-nştınlarak bulamaç kıvamında harç hazırlanır. Bu harç kesilip yağlanmış yufka parçalannın geniş kenarlarına yayılır. Yufkalar harçla birlikte, fazla sıkmadan sarılır ve açılmaması için uç kısımları hafifçe ıslatılır. Sarılan yufka parçalan burularak rulo haline getirilir ve şeklinin bozulmaması için, bir kaba yan yana dizilip, 10 dakika kadar bu şekilde bırakılır. Tavaya 1/2 su bardağı zeytinyağı konarak ateşe oturtulur. Yağ kızınca, börekler şekilleri bozulmadan tavaya konur ve her iki yanı da kızartılır. Pişen böreklerin yağı iyice süzdürülüp servis tabağına alınır ve sıcak sıcak servis yapılır.

ML® Burma Börek (görsel)

© lezzetler.com tarif no:10645 • adı:Kaşar Peynirli Burma Börek • gönderen:bulamaç • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:21