KAYMAKLI BÖREK (HAZIR YUFKA)

4 adet yufka
4 adet yumurta
1 su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı yoğurt
200 gr kaymak
1 paket kabartma tozu
Peynirli harç malzemesi:
250 gr tatlı lor peyniri
100 gr ekşi lor peyniri
200 gr tel peyniri
1 küçük kase doğranmış yarı kurutulmuş domates

Yumurtayı, yoğurdu ve sıvıyağı çukur bir kasede çırpın. Kaymağı ekleyip birkaç dakika daha çırpmaya devam edin. En son kabartma tozunu da ilave ederek tahta kaşıkla karıştırın. Ayrı bir kapta tüm peynirleri ve jülyen şeklinde doğranmış kurutulmuş domatesleri karıştırın. 1 adet yufkayı tam açarak tezgaha yayın. Yufkanın yarısına peynirli karışımın dörtte birini yayın. Boşta kalan yufkayı üzerine kapatarak yarım ay şeklini elde edin. Yufkayı kısa kenarından başlayıp pile şeklinde bitişik olacak şekilde büzün. Yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. Kalan yufkaları da aynı şekilde hazırlayıp tepsiye yan yana yerleştirin. Yufkaların üzerine kremalı sostan dökün ve kaşık yardımıyla iyice yedirin. Önceden ısıtılmış 190 dereceye ayarlı fırında üzeri iyice kızarıncaya kadar yaklaşık 40-45 dakika pişirin. Dilimleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:2450 • adı:Kaymaklı Börek (Hazır Yufka) • gönderen:zumZUM • indirme tarihi:24.04.2024 - 00:33