KOLAY MUHALLEBİLİ BÖREK

4 adet hazır milföy hamuru
1 paket Pakmaya Damla Sakızlı Muhallebi
3 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı margarin
1 adet şeftali
1 çay kaşığı tarçın
2 tatlı kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri

Pakmaya Damla Sakızlı Muhallebi?yi tencereye aktarın. Sütü üzerine dökün. Orta ateşte muhallebi kıvamına gelene kadar sürekli karıştırarak pişirin. Ocaktan indirmeye 1 dakika kala margarini ekleyin. Birkaç taşım daha kaynatıp ocaktan alın. Arada bir çırparak soğumaya bırakın.
Şeftalileri çok ince dilimleyin ve yağlı kağıda yerleştirin. Üzerlerine tarçın serpin. 200 dereceye ayarlı fırında 5 dakika kadar pişirin. Fırından alın, soğumaya bırakın.
Milföy hamurlarının her birini dört eşit parçaya bölerek küçük küçük kare hamurlar oluşturun. Hamurları yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin.
Hamurları 200 dereceye ayarlı fırında 15 dakika kadar, iyice kızarana kadar pişirin.
Kabaran milföy parçalarını elinizle kırmadan ikiye ayırın. Arasına muhallebiyi paylaştırın, şeftalileri yerleştirin. Üzerini tekrar milföy parçası ile kapatın.
Muhallebili böreği servis tabağına aktarın. İsteğe göre üzerine pudra şeker serpin.

© lezzetler.com tarif no:121312 • adı:Kolay Muhallebili Börek • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:26.04.2024 - 05:22