PIRASALI RULO BÖREK

2 adet yufka
1 çay bardağı su
Çeyrek paket eritilmiş margarin
1 adet yumurta akı
İçi için:
2 adet ince pırasa
Çeyrek paket margarin
1 dilim beyaz peynir
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Önce iç hazırlanır; pırasalar çok ince doğranır. Tavaya margarin konur ve pırasalar yumuşayıncaya kadar sotelenir. Tuz serpilir, ateşten alınır. Soğuyunca ezilmiş peynir eklenir, karıştırılır. İlk yufka serilir, üzerine margarin, su ve yumurta akından oluşan karışımın yarısı sürülür. Üzerine ikinci yufka konur, kalan sıvı karışım sürülür. Yuvarlak dört kenarı kesilir. Parçalar yufkanın üzerine yerleştirilir. Sonra hazırlanan iç yayılır. Fazla sıkı olmayan bir rulo yapılır. Rulo buzdolabına konur, yarım saat bekletilir. Daha sonra 1 parmak eninde kesilir, yağlanmış tepsiye dizilir. üzerine yumurta sarısı sürülür. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:46504 • adı:Pırasalı Rulo Börek • gönderen:ikona • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:54