RULO BÖREK

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2007

2 adet yumurta
6 adet yufka
1 su bardağı yoğurt
250 gr.margarin
250 gr. beyaz peynir
½ demet maydanoz

Yumurtaları derin bir kaseye kırınız.
Yoğurt, erimiş yağ rendelenmiş peynir ve maydanoz koyup karıştırınız.
Yufkayı masaya yayıp üzerine 2-3 kaşık içten koyunuz, her tarafına eşit miktarda dağıtınız.
Üzerine ikinci yufkayı koyunuz, tekrar 2-3 kaşık içten koyup yayınız
Üzerine üçüncü yufkayı koyunuz.
Bunun da üzerine kalan içi koyup yayınız.
Sonra hepsini birden bir kenardan başlayarak sarıp rulo yapınız.
Tam ortadan kesip bir tepsiye koyup buzdolabında 3-4 saat bekletiniz.
Sonra her parçayı 3-4 cm eninde kesip yağlanmış tepsiye yatırınız.
Orta hararetli fırında altını üstünü pembeleşene kadar pişiriniz.
Sıcak servis yapınız,



© lezzetler.com tarif no:95669 • adı:Rulo Börek • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:25