# SAHUR BÖREĞİ

1 çay bardağı zeytinyağı
3 adet yufka
1 çay bardağı su
Susam
İçi için:
250 gram beyazpeynir
Yarım demet maydanoz

Düz bir zemin üzerine yufkaların birini serin. Bir kapta zeytinyağı ile suyu iyice çırpın ve bir kısmı ile yufkanın üzerini ıslatın. Yufkayı ikiye katlayıp sekiz adet üçgen şeklinde parça kesin. Beyazpeynir ile ince ince doğranmış maydanozu karıştırarak üçgen parçanın geniş tarafına koyup sigara böreği gibi sarın. Yufkaların tümüne aynı işlemi uygulayın. Bir kâseye iki su bardağı suyu koyun. Börekleri bu suya batırıp, tepsiye dizin. Üzerine susamları serpip, önceden ısıtılmış fırında 15-20 dakika kadar pişirin.



© lezzetler.com tarif no:7674 • adı:Sahur Böreği • gönderen:Nimet Hanım • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:14