YEŞİL SOĞANLI BÖREK (KIRKLARELİ)

Anadolujet Magazin

6 hazır yufka
2 yumurta
1 çorba kaşığı sıvı yağ
4 demet ayıklanmış ve ince kıyılmış yeşil soğan
200 gram beyaz peynir
Tuz
Karabiber
İç katlara sürmek için:
2 yumurta
1 çay bardağı süt
2 çorba kaşığı sıvıyağ

İç malzemeleri tuz da ilave ederek iyice çırpın.
Bir kâsede peyniri iyice ezip yumurta, yağ, tuz, karabiber ve kıyılmış yeşil soğan güzelce karıştırılır. Daha sonra fırın tepsisi biraz yağlanır. Bir yufka tepsinin kenarlarından taşacak şekilde serilir. Üzerine önceden hazırlanan iç karışım düzgün şekilde dökülür. Bir kat yufka kırıştırılarak üzerine yayılır. Arasına biraz daha karışım dökülür. Sonra orta kata gelince soğanlı içi güzelce yayılır. Kalan katların arasına karışım kaşıkla serpilir. En üst kata gelince yandan taşan yufkalar üzerine katlanır. Üzerine çırpılmış yumurta veya sıvı yağ sürülür. 175 derece fırında 40-45 dakika pişirilir. Arzuya göre sıcak veya ılık servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:77521 • adı:Yeşil Soğanlı Börek (Kırklareli) • gönderen:Cankat • indirme tarihi:23.04.2024 - 16:12