ACI REÇETELİ BÖREK

4 adet günlük yufka
2 adet yumurta
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı zeytinyağı
İçi İçin:
4 adet patates
1 baş soğan
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 çorba kaşığı pul biber

Soğan ince ince kıyılır, sıvıyağda pembeleştirilir. Üzerine pul biber, haşlanmış ezilmiş patatesler ilave edilir. 5 dakika sonra ateşten alınır. İlk yufka serilir. Üzerine sıvı karışım sürülür. Yuvarlak kısımleri kesilir, yufkanın ortasına atılır. Yüzeyine acı içten serpilir. Sıkı olmayan bir rulo yapılır. Rulo 6 eşit parçaya kesilir. Yağlanmış tepsiye konur. Diğer yufkalar da aynen yapılır. Üzerlerine kalan sıvı karışım sürülür. 189 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:154164 • adı:Acı Reçeteli Börek • gönderen:feris • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:41