



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AVOKADOLU BÖREK

2 su bardağı karabuğday unu
3 su bardağı glutensiz nişasta karışımı
2 yemek kaşığı margarin
1 çay bardağı süt
1/2 çay bardağı su
yarım limonun suyu
1 adet yumurta
1 adet avakado
4 dilim beyaz peynir
3 yemek kaşığı labne peyniri
50 gr. rendelenmiş kaşar peyniri
Yeterince tuz

Hamuru için: Un, nişasta, margarin, süt, su, limon suyu ve yumurtayı derin bir kaba alıp iyice karıştırıp yoğurun. Bu sırada biraz daha nişastaya ihtiyacınız olabilir.

İyice yoğurduğunuz hamuru streç filmle veya nemli bezle sarıp 15-30 dk dinlendirin.

Hamur dinlenirken iç malzemeyi hazırlayın, fırını 200 dereceye ayarlamayı unutmayın, siz iç harcı hazırlarken fırını ısınmaya bırakın.

İç harç için: Avakado'nun içini bir kaşık yardımıyla çıkarın. İçine beyaz peyniri ekleyin ve çatal yardımıyla ezin. Püre haline gelen karışıma labne peynirini ve en son kaşar peyniri ve tuzu ekleyin.

Dinlenen hamuru 6 eşit parçaya ayırın. Her parçayı bol nişastayla açabildiğiniz kadar ince açın. Yufkaların içine avakadolu karışımdan koyup sigara böreği sarar gibi sarın (Tabi bu börekler daha kalın sarmalar olacak). Yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine dizip, üzerlerine yumurta sarısı sürün ve fırına verin. Yaklaşık 20-25 dk pişirip servis edin.

