BAĞRI GÜLLÜ

1 Paket Sana Hamurişi
1 Tatlı Kaşığı Tuz, karabiber
1 Su Bardağı peynir rendesi
2 Adet yumurta
2 Adet yumurta
5 Adet haşlanmış patates
3 Su Bardağı süt

Önce patateslerimizi peynirimizi tuzunu baharatlarını harmanlayıp iç malzememizi hazırlayalım. Sütümüze yagımızı eritip koyalım yumurtamızı ilave edelim ve cırpalım. Yufkalarımızı üst üstde yayıp en üsteki yufkamızdan başlayalım. Önce sütümüzle ıslatalım sonrada biraz iç malzemizden serpelim yufkaya. İki yanlarını kıvıralım içe dogru yufkamızı kara yapalım sonra rulo gibi kıvıralıp kenara alalım. Her bir yufkayı böle rulo yapdıkdan sonra. İki parmak eninde keselim ve yaglanmış tepsimize içi görünecek gibi oturtalım dizelim yan yana. Yarım saat bir saat gibi bekletelim buzdolabında kalan sütümüzü de üzerine döküp ısınmış fırına sürelim kızarana dek pişirelim.

© lezzetler.com tarif no:78474 • adı:Bağrı Güllü • gönderen:damak çatlatan • indirme tarihi:19.03.2024 - 05:47