BOŞNAK BÖREĞİ

6 SU BARDAĞI UN
1/2 SU BARDAĞI SIVI YAĞ (HAMUR İÇİN)
2 SU BARDAĞI SU
1 SU BARDAĞI SIVI YAĞ (YUFKALARA SÜRMEK İÇİN)
İÇİ İÇİN200 GR. BEYAZ PEYNİR VEYA LOR PEYNİRİ
1 DEMET MAYDANOZ
ÜZERİ İÇİN:
3 ÇORBA KAŞIĞI YOĞURT
3 ÇORBA KAŞIĞI SIVI YAĞ

Elenmiş unun ortasını havuz gibi açalım. İçine sıvı yağı, suyu ve tuzu ekleyerek özül bir hamur yoğuralım. Hamurdan yumurta iriliğinde parçalar koparıp beze yapalım. Bezelerin üzerine nemli bez örterek yarım saat dinlendirelim. Bu arada peyniri ezip kıyılmış maydanozla karıştıralım Dilimlenmi bezeleri unlanmış bir zeminde 0.2 mm. kalınlığında açalım. Yufkayı kenarlarından asılıp çekiştirerek iyice inceltip büyültelim. (Bu işlemi iki kişi yaparsa sonuç daha iyi olur. Bu arada yufka yırtılabilir, önemsemeyin.) Yufkanın üzerine sıvı yağ serpiştirip peynirli içi yayalım ve rulo yaparak saralım. Hamur rulosunu kendi etrafında döndürerek yuvarlak bir şekil verelim. Hamur rulosunu margarinle yağlanmış tepsinin ortasına yerleştirelim. D İğer bezeleri de aynı şekilde hazırlayıp tepsideki rulonun etrafına sardıralım. Bir kapta sıvı yağı ve yoğurdu çırparak yufkaların üzerine sürelim. Önceden ısıtılmış 220° ısılı fırında böreğin altı üstü pembeleşene dek pişirerek hemen fırından alalım.

ML® Boşnak Böreği için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:41618 • adı:Boşnak Böreği • gönderen:amir • indirme tarihi:24.04.2024 - 19:11