ÇAYIR BÖREĞİ

2 adet yufka
1 su bardağı eritilmiş margarin
2 adet (sadece beyaz ve açık yeşil kısımları ince kıyılmış)
Yarım kg ıspanak (sapları ayrılıp yaprakları ince kıyılmış)
1 demet maydanoz (yaprakları kalın doğranmış)
200 gr. keçi peyniri (ufalanmış)
1 adet yumurta (hafif çırpılmış)
1 tutam tuz
1 miktar karabiber

Margarini ısıtın, pırasaları yumuşayıncaya kadar karıştırarak pişirin, ıspanağı ilave edin, harmanlayın. Karışımı bir tülbente alıp suyunu sıkın. Sıktığınız sudan 2 çorba kaşığı ayırın, sebzeli karışıma ayırdığınız sebze suyunu maydanoz, dereotu, peynir, yumurta, tuz ve karabiber ilave edip iyice karıştırın. Yufkalardan bir tanesini düz bir yüzeye yayın, fırça ile üzerine sana yağı sürün. Üzerine ikinci yufkayı yerleştirin, uzunlamasına 6 şerit elde edecek şekilde kesin, şeritlerin ucuna sebzeli karışımdan bir çorba kaşığı koyun, muska şeklinde katlayın. Aynı işlemi diğer parçalara da yapın, hazırladığınız muskaları yağlanmış tepsiye dizin, üzerine yağ sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerileri altın rengi olana kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:105048 • adı:Çayır Böreği • gönderen:Göksen • indirme tarihi:24.05.2024 - 18:42