DİLBER BÖREĞİ (PEYNİRLİ)

650 gr. un
500 gr. tereyağı
Yarım demet dereotu
Yarım demet maydanoz
250 gr. beyaz peynir
3 yumurta
Tuz

Yaprak hamuru yapılır 4 mm. kalınlığında açılarak kıyılmış dereotu, maydanoz, yumurta akı karıştırılır. Peynir, hamurun kenarına 5-6 cm. ara ile konur. Aralarına yumurta sarısı sürülür. 6-7 cm. çapında nemse kalıbı ile dilimlere kesilir. Tepsilere dizilir, üzerine yumurta sürülür. Fırında pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:58871 • adı:DİLBER BÖREĞİ (peynirli) • gönderen:çiçekçi kız • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:10