



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOLAMALI SU BÖREĞİ (YUFKADAN)

MALZEMELER

3 adet yufka

2 adet yumurta

100 gr. tereyağı

soğuk su

sıvı yağ

Bir tavada tereyağını eritip, ocaktan alıp, ılık hale gelince üzerine yumurtayı kırıyoruz ve karıştırıyoruz. Yufkayı tezgaha serip, üzerine fırça ile yağ ve yumurta karışımından sürüyoruz ve ardından ikiye bölüyoruz. Bir kasede beyaz peyniri rendeleyip dereotu, maydanozu doğrayıp karıştırdıktan sonra yufkanın üzerine serpiştiriyoruz. Kestiğimiz yere doğru rulo yaparak sarıyoruz. Tüm yufkalara bu işlemi uyguluyoruz. Tavanın ortasından başlayıp dolaya dolaya ruloyu sarıyoruz. Yufkaların büyük boy tavamızı tam doldurmasına dikkat ediyoruz. Üzerine çıkacak kadar soğuk su koyup 5-6 dk. beklettikten sonra, elimizle yufkaların üzerini kapatarak bir tarafa eğip olabildiğince suyunu döküyoruz. Üzerine ve yanlara sıvı yağ döküp, orta ateşte alt kısmı kızarınca ters çevirip diğer tarafını da kızartıyoruz. Bir servis tabağına alıp, dilim dilim kesip servis yapıyoruz.

Not: isterseniz kıymalı harç yapabilirsiniz.