



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOLMA KALEM BÖREĞİ

3 adet yufka
1 su bardağı süt
6 çorba kaşığı sıvıyağ
1 adet yumurta
İçi için:
Yarım kalıp beyaz peynir

Süt, sıvıyağ ve yumurta beyazı karıştırılır. İlk yufka serilir, yüzeyine sürülür. Bıçakla artı şeklinde kesilir. Geniş kenarına ezilmiş peynir konur. Sağdan ve soldan katlanır, rulo yapılır. (1 karış boyunda olmalıdır). Bütün börekler bitince yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 25.01.2024