



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GALETA UNLU BÖREK

2 adet yufka
100 gram Sana Kase
1 buçuk su bardağı yoğurt
Harcı İçin:
100 gram dil peyniri
Üzeri İçin:
Galeta unu
3 adet çirpılmış yumurta

Derin bir kâse de oda sıcaklığında Sana Crème Bonjour ve yoğurdu boza kıvamına gelene kadar bir mikser veya çirpıcı yardımı çirpınız.

Yufkaları bütün olarak üst üste yayıp, önce dörde bölünüz.

Daha sonra birinci üçgen yufkayı tezgaha bütün olarak yayıp, üzerine yağlı yoğurttan sürünüz.

Daha sonra üzerine ikinci üçgen yufkayı serip, yine üzerine bir fırça yardımı ile sostan sürünüz.

Yufkaları ikiye kesiniz.

Yufkaların geniş tarafına dil peyniri koyup, önce kenarlarını sıkıca kapatıp, sigara böreği gibi sarınız.

Sardıgınız börekleri önce çirpılmış yumurtaya daha sonra yayvan bir tabağa koyduğunuz galeta ununa bulayıp, Sıvı Sana ile yağlanmış tepsiye diziniz.

Önceden 200 derece de ısıttığınız fırında böreklerin üzeri kızarana kadar pişiriniz.



Fotoğraf "emlak güzeli" tarafından gönderildi. 19.02.2016