



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GORGONZOLA PEYNİRLİ SULU ÇÖREK

6 adet yufka
1 su bardağı su (Yufkalar kalınsa 1.5 bardak su ekleyin)
1 su bardağından 1 parmak eksik margarin
200 gr. gorgonzola peynir
Yarım demet maydanoz
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı su

Su ve erimiş margarini birbirine karıştırın

Yufkanın birini serip üzerine 5 yemek kaşığı bu karışımdan gezdirin. Su ve yağın eşit sürülmesi için her defasında karışımı kaşıkla karıştırın .

İkinci yufkayı da ilk yufkanın üzerine serin. Aynı şekilde onunda üzerine 5 yemek kaşığı karışımdan sürün. Yufkayı 8 üçgen olacak şekilde kesin.

Her parçanın geniş kısmına gorgonzola peyniri ve maydanoz karışımından koyup sigara böreği sarar gibi sarın. Fırın tepsisine dizip üzerine yumurta, yağ ve su karışımını sürün.

190 derecelik fırında kızarana kadar pişirin.

Not: Bu böreği önceden hazırlayıp pişirmeden buzluğa koyabilirsiniz. Gorgonzola çabuk eriyen bir İtalyan peyniridir

