



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜL BÖREĞİ

MasterChef

5 adet günlük yufka

Büyük bir kase içinde çatal yardımıyla ufalanmış beyaz peynir

Dilerseniz beyaz peynirin içine İnce doğranmış maydanoz da ekleyebilirsiniz

Yufka içine sürülecek sos malzemeleri

1 su bardağı süt

1 fincan sıvı yağ

1 çay kaşığı tuz

1 adet yumurta beyazı

Üzerine:

1 adet yumurta sarısı

Çörekotu ya da susam

Bir kap içinde süt, sıvı yağ, yumurta beyazı ve tuzu çırpın.

Yufkalardan birini alarak tezgaha serin. Bıçak yardımıyla ortadan ikiye ya da dörde bölün. (ikiye bölerseniz börekleriniz biraz daha büyük olacaktır.)

Sosu bir fırça yardımıyla böldüğünüz yufka içine sürün.

Çatal yardımıyla ezdiğiniz peynirleri enlemesine yufkanın içine dizin.

Hazırladığınız yufkaları rulo olarak sardıktan sonra gül şekline gelmesi için dolayın.

Bu işlemi yufkanız bitene kadar uygulayın.

Bir fırın tepsisini böreklerinizin yapışmaması için yağlayın.

Daha sonra tepsiye dizdiğiniz böreklerin üzerine yumurta sarısı sürün ve üzerini çörek otuyla süsleyin.

Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

