



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜL BÖREĞİ (HAZIR YUFKADAN)

MALZEMESİ

- 4 Yufka
- 1,5 ay fincanı eritilmiş margarin
- 2 ay fincanı beyaz peynir rendesi
- 1 Demet dereotu veya maydanoz
- 1 Yumurta

YAPILIŞI

- 1 Yufkaları muska gibi dörde bölünüz.
- 2 Bir yüzünü yağlayınız.
- 3 Yuvarlak tarafına boydan boya, maydanoz ve peynir rendesi karışımından yayınız.
- 4 Sıkıştırmadan sivri uca doğru sarınız.
- 5 Uzun ruloyu bir ucundan başlayarak tekrar tekerlek gibi hiç boşluk bırakmadan sarınız ve çukur bir tepsiye diziniz.
- 6 Üzerine soğuk su dökerek on dakika su içinde bekletiniz, sonra süzgece çıkarıp süzölmesini bekleyin.
- 7 Yağlanmış tepsiye aralıklı dizip, üzerine yağ ve yumurta sarısı sürünüz.
- 8 Kızgın fırında pişiriniz.

Not: Bu börek bu şekilde yapıldığı gibi aralarına yağ sürölmüş iki kat sigara böreğı şeklinde de yapılabilir.