GÜL BÖREĞİ

Malzemeler
2 adet taze yufka (taze)
200 gr. lor peyniri
100 gr. ıspanak
2 adet yumurta
1 adet yumurta beyazı
1 ActiFry kaşığı sıvı yağ
1/2 ActiFry kaşığı tuz
Karabiber

Yufkayı 4'e bölün. Ispanak yapraklarını ince ince doğrayıp peynir, tuz, karabiber ve yumurtalar ile karıştırın. Yufkanın 1/4'lük kısmına 2 yemek kaşığı peynirli harçtan yayın. Yumurta beyazını fırça ile yufkanın boş kalan kısımlarına sürün. Yufkayı silindir şeklinde sarıp, uç kısımlarını yumurta beyazına bulayın ve içe doğru (salyangoz gibi) sarın. Derin dondurucuda en az 1 saat dinlendirin.
Pişirme haznesine sıvı yağı koyup ActiFry'ı çalıştırın. 2 dakika sonra börekleri ilave edin ve 25 dakika kızartın. Pişirme süresinin bitimine 5 dakika kala böreklerin üstüne yumurta sarısı sürerseniz, daha iyi kızaracaktır. Ayrıca börekleri ne kadar küçük ve sıkı sararsanız, pişerken dağılma riski o kadar azalır.

© lezzetler.com tarif no:54696 • adı:Gül Böreği • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:26.04.2024 - 17:37