GÜL BÖREĞİ

Ümit Usta

6 adet yufka
1,5 kg. patates
250 gr. beyaz peynir
2 su bardağı süt
2 adet yumurta
Yarım paket margarin
Yeterince tuz, karabiber, kırmızıbiber ve çörekotu

Patatesleri yıkadıktan sonra kabuklu olarak haşlayıp rendeleyelim.
İçine yeterince tuzu, karabiberi, kırmızıbiberi, çeyrek paket margarini, yarım su bardağı sütü ve beyaz peyniri de ilave edip karıştıralım. Yufkaları üst üste koyup ortadan ikiye keserek on iki parça yufka elde edelim. Her parça yufkanın düz kısmına, hazırladığımız patates püresinden yapıp sigara böreği gibi katlayalım. Hazırladığımız börekleri ya kol böreği gibi ya da kendi etrafında çevirerek gül böreği şeklinde hazırlayıp yağladığımız fırın tepsisine yerleştirelim.
Geri kalan sütü ve yumurtaları, kalan erittiğimiz çeyrek paket margarin yağı ile ılıştırıp tepsinin üzerine dökelim. Önceden ısıttığımız fırına sürüp üstü kızarıncaya kadar pişirelim.

Not: Böreğin yumuşak düşmesini istiyorsanız, fırından çıkardıktan sonra üstünü kapatalım.

© lezzetler.com tarif no:67557 • adı:GÜL BÖREĞİ • gönderen:İbrahim Hakkı • indirme tarihi:26.04.2024 - 06:29