



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU VE PEYNİRLİ RULO BÖREK

Mutfak Ürünleri ve Margarin Sanayicileri Derneği

3 Çorba Kaşığı (100 Gr) Margarin

3 Adet Yufka

1 Su Bardağı Süt

1 Adet Yumurta

İç malzeme için:

200 Gram Beyaz Peynir

2 Adet Havuç

10 Dal Maydanoz

1/2 Çay Bardağı Çörekotu

1 Tatlı Kaşığı Pul Biber

Margarini eritin. Yumurta ve sütü derin bir kaptan çırpın. Eritilmiş margarini içine ekleyin. Böreğin iç malzemesi için ezilmiş peynir, rendelenmiş havuç, kıyılmış maydanoz, çörekotu ve pul biberi karıştırın. Bir adet yufkayı düz bir zemine yayın ve üzerine margarimli karışımdan sürün. İkinci yufkayı üzerine serin ve tekrar karışım ile yağlayın. Üçüncü yufkayı serin ve kalan karışımı sürün. İç harcı yufkanın her tarafını kaplayacak şekilde yayın. İki ucundan kıvrırarak rulo şeklinde sarın. Tepsiyi margarin ile yağlayın. Rulodan 1 parmak kalınlığında dilimler kesin ve tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

Püf Noktası: Böreğin iç harcında kullanılan beyaz peynir tuzlu olduğu için fazladan tuz eklemek isterseniz önce tadına bakın. Diğer yandan, yufkaları rulo haline getirdikten sonra üzerine yumurta sarısı sürüp çörekotu serpebilirsiniz.

