HİNDİLİ BÖREK (HAZIR YUFKADAN)

4 hindi göğüs fileto
6 mantar
3 yufka
3 yumurta
Yarım su bardağı süt
Yarım su bardağı süt kreması
Yarım su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
100 gr dil peyniri
1 kahve fincanı margarin
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
1 yumurta sarısı

Hindi göğüs filetoları ince şeritler halinde kesin. Mantarları temizleyip ince ince dilimleyin. Dil peynirini küp küp doğrayın.
Margarini tavada eritip filetoları hafifçe kızartın. Mantarları ekleyin, suyunu salıp çekinceye kadar pişirin. Tuz ve karabiber serpip ateşten alın.
Yumurta, süt, süt kreması ve kaşar peynirini ayrı bir kasede çırpın.
Kalıbı yağlayıp yufkanın birini kenarları dışa sarkacak şekilde yayın. 1 yufkayı parçalayıp yarısını tepsiye yerleştirin. Üzerine hazırladığınız yumurtalı karışımdan 2 kaşık kadar yayın. Kalan yarım yufkayı buruşturarak serip yumurtalı karışımdan yayın. Üçüncü yufkayı da yayıp dışa taşan kenarları içe doğru kıvırın ve büzerek böreğin kenar kısmını oluşturun. Mantarlı hindi etlerini ortasına ilave edip yayın. Dil peynirini serpiştirin. Üzerine kalan yumurtalı karışımı gezdirin. Kenarlarına yumurta sarısı sürüp önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında pişirin. Dilimleyip sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:22253 • adı:HİNDİLİ BÖREK (Hazır Yufkadan) • gönderen:kaptanınaşkı • indirme tarihi:26.04.2024 - 20:34