ISIRGAN OTLU BÖREK

5 adet yufka
İç harcı için;
Yarım kilo ısırgan otu
1 adet büyük kuru soğan
2 dal taze soğan
150 g tam yağlı beyaz peynir
2-3 yemek kaşığı sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
Yarım çay kaşığı pul biber
Yufkalara sürmek için;
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 kahve fincanı süt
Üzerine sürmek için;
1 adet yumurta

Önce iç harcı elde etmek için ısırganları ayıklanıp iyice yıkayıp Arçelik Eternity Doğrayıcı?da doğrayın.
Kuru soğanı küçük küp şeklinde Arçelik Eternity Doğrayıcı?da doğrayın.
2-3 yemek kaşığı sıvı yağ içerisinde Arçelik Ankastre Ocak?ta biraz kavurun.
İçine ince doğradığınız taze soğanları ve ısırgan otunu ekleyip karıştırarak kavurun.
Ardından üzerine baharatları ekleyip karıştırın.
Yeşillikler yumuşayıp rengi dönünce ocağı kapatın ve fazla suyunu süzün.
Yufkalardan ilkini tezgaha serin.
Üzerine fırça yardımı ile sıvı yağ ve süt karışımından sürün.
Daha sonra bir ucuna uzunlamasına olacak şekilde iç harçtan koyulur ve rulo olacak şekilde sarın.
Elde ettiğiniz ruloyu içe doğru kıvrılarak gül şekli verin ve yağlı kağıt serili Arçelik Ankastre Fırın tepsisinin ortasına yerleştirilir.
Diğer yufkalarda aynı işlemleri yaparak tepsideki yufkanın etrafına yerleştirin.
Hazırladığınız ısırgan otlu börek üzerine sütlü karışımdan sürün.
Son olarak çırpılmış yumurta sürüp önceden ısıtılmış 200 derecelik Arçelik Ankastre Fırın?da, üzeri kızarana kadar pişirin.
Fırından aldığınız ısırgan otlu böreği ılıdıktan sonra dilimlenerek servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:148984 • adı:Isırgan Otlu Börek • gönderen:koral • indirme tarihi:18.05.2024 - 03:04