KARNIYARIK BÖREĞİ

2 adet yufka
2 adet yumurta
4 kaşık yoğurt
Yarım çay bardağı süt
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı peynir
1 adet domates
1 adet biber

Yufkanın birini tezgahın üstüne seriniz. Bir kapta karıştırdığınız yağ, yoğurt, süt ve yumurta karışımını iyice çırpıp yufkanın üzerine 4 kaşık döküp her yerine sürünüz 2. yufkayı da üzerine serip karışımdan sürünüz. Sonra yufkaları 8 üçgene kesiniz. Geniş tarafına peyniri koyup sigara böreği gibi sarınız. Tepsiye yerleştirip kalan karışımı üzerlerine sürünüz böreğin ortasını bıçakla kesip aralarına domates, biber yerleştirip 200 dereceli fırında pişiriniz.

© lezzetler.com tarif no:94272 • adı:Karnıyarık Böreği • gönderen:hanende • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:10