KEK KALIBINDA OTLU BÖREK

www.ebruomurcali.com.tr

4 adet yufka
2 adet milföy hamuru
Harç:
2 su bardağı ıspanak ⍰ doğranmış
2 su bardağı pazı ⍰ doğranmış
Yarım demet kıyılmış maydanoz
7 adet taze soğan - doğranmış
1 su bardağı lor peyniri
1 çay bardağı yoğurt
Tuz, karabiber, pul biber
4 adet haşlanmış yumurta - üzerine
Sos:
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı soda

Kek kalıbınızı yağlayın. İlk kat yufkayı kenarları sarkacak şekilde yerleştirin. Sos malzemelerini çırpın ve yufkanın üzerine sürün. İkinci yufkayı buruşturarak koyun. Harç malzemelerini bir kasede karıştırın. Yufkanın üzerine harcı koyun. Harcın üzerine yumurtaları dizin. Kalan iki yufkayı da aralarına sos sürerek yerleştirin. Milföy hamurunu yuvarlayarak en üste figürler yapın. Kalan sosu böreğin üzerine gezdirin. 180 derecede ısıtılmış fırında altın rengini alıncaya kadar pişirin. Dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:138032 • adı:Kek Kalıbında Otlu Börek • gönderen:nazgül • indirme tarihi:26.04.2024 - 12:19