



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEK KALIBINDA TULUM PEYNİRLİ BÖREK

4 adet hazır yufka
1,5 su bardağı süt
2 adet yumurta
100 gr eritilmiş SANA Hamurışı
İÇ HARCİ İÇİ
300 gr tulum peyniri
50 gr eritilmiş SANA Hamurışı
½ demet dereotu
1 tatlı kaşığı zerdeçal
1 yemek kaşığı mavi haşhaş
KALIBI SÜSLEMEK İÇİN
Susam
1 yemek kaşığı SANA Hamurışı

Su, süt, yumurta ve eritilmiş SANA Hamurışı'ni bir kaptaki karıştırın.

Ayrı bir kaptaki rendelenmiş tulum peynirini, ince kıyılmış dereotu, zerdeçal ve mavi haşhaş ekleyip karıştırın.

Kullanacağınız kek kalıbını SANA Hamurışı ile tamamen yağlayın ve içine bol miktarda susam serpin.

Bir yufkayı alarak, kenarları dışarıda kalacak şekilde kek kalıbına yerleştirin.

Diğer yufkaları ikiye bölün ve rulo yapın.

Rulo yaptığınız yufkayı börek sosuna batırın ve kalıbın için yerleştirin.

Yufkanın üzerine tulum peynirli iç harçtan ilave edin.

Tüm rulo yufkalar bitene kadar bir kat yufka, bir kat iç harç yerleştirin.

Kalıbın dışına sarkan yufkayı kalıbın içine doğru kıvrın ve börek sosundan artanı da üzerine dökün.

160 C derecede ısıtılmış fırında böreğinizi 25-30 dakika kadar pişirin ve kalıbı ters çevirerek bir servis tabağına alın. Servis ederken dereotu ve çörekotu ile süsleyin.

