



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESE BÖREKLERİ

2 hazır yufka
3 çorba kaşığı zeytinyağı
125 g beyazpeynir (12 eşit parçaya kesilmiş)
1 çorba kaşığı ince kıyılmış taze nane

Önce fırınınızı 180°C'a ısıtın.

Bir yufkayı tek parça halinde tezgaha yayıp, üstüne fırçayla biraz zeytinyağı sürün. Sonra bu ilk yufkanın üstüne ikinci yufkayı yerleştirip, onun da üstüne zeytinyağı sürün. Her iki tabakayı birlikte ters çevirip, üste gelen yüzeylerine yeniden zeytinyağı sürün.

15 cm çapında bir fincan tabağını kalıp gibi kullanarak, üst üste koyduğunuz iki kat yufkadan 12 yuvarlak parça kesin. Kestiğiniz her yufka parçasının ortasına bir parça beyazpeynir ve biraz kıyılmış taze nane yerleştirin. Yufkaların kenarlarından tutup bir kese gibi yukarı doğru kaldırarak bükün. Hazırladığınız bu yufka keselerini bir fırın tepsisine yerleştirin.

Tepsiyi fırının en alt rafına sürüp, kese böreklerini 5 dakika pişirin. Sonra fırın sıcaklığını 170°C'a düşürüp, börekleri her yanları altın sarısı bir renk alana kadar (10-15 dakika) pişirin. Tepsiyi fırından alıp börekleri servis tabaklarına çıkararak sıcak sıcak servis yapın.

[ML® Dolu Kese için tıklayın](#)