KÖY BÖREĞİ (HAZIR YUFKA)

5 adet yufka
4 adet patates
200 gr. lor peyniri
1/2 demet ince kıyılmış maydanoz
3-4 adet ince kıyılmış sivri biber
1 adet soğan
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı su
Tuz, karabiber, pul biber

Patatesleri haşlayıp ezin. Lor peyniri, maydanoz, sivri biber, rendelenmiş soğan, tuz, karabiber ve pul biber ekleyip karıştırın. Yufkalardan birini düz bir zeminde açın ve üzerine su ile çırpılmış sıvı yağ karışımından sürün. Yufkanın ortasına patatesli harçtan koyun. Kenarlarda kalan yufkaları harcın üzerine düz olarak kapatın. Elinizle hafif büzerek şekil verin ve yağlanmış tepsiye dizin. Diğer yufkaları da aynı şekilde hazırlayın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında pişirin.

© lezzetler.com tarif no:64746 • adı:Köy Böreği (hazır yufka) • gönderen:Herhangi biri • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:52