KURU BÖREK

2 çay bardağı süt
1 çay bardağı ayçiçek yağı
1 yumurta
1 çay bardağı su
Tuz
600 gr un
Nişasta
Beyaz peynir
250 gr tereyağı

Süt, ayçiçek yağı, yumurta, su, tuz ve unu bir kaba alıp karıştırın ve yoğurun. Hamuru 24 bezeye ayırın. Her bezeyi kahve fincanı tabağı büyüklüğünde açın. Açtığınız hamurların üzerine nişasta serperek 8 tanesini üst üste yerleştirin. 8 katlı üç parça elde edin. Parçaların kenarlarını bastırarak yapıştırın. Her birini 30 santim genişliğinde açın. Açtığınız hamurları ortadan ikiye kesin. Parçaların üzerine rendelenmiş beyaz peynir serpin. Rulo şeklinde sarın. Bu ruloları bıçakla 2 parçaya bölün. Aynı işlemi diğer hamurlar için de tekrarlayın. Börekleri yağlanmış tepsiye dizin. Tereyağını eritip böreklerin üzerine gezdirerek dökün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarana kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:129225 • adı:Kuru Börek • gönderen:gülbank • indirme tarihi:25.04.2024 - 09:39