MİDYE BÖREK

3 yufka
İç harcı için:
1.5 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir
3 dal maydanoz
1 dolmalık sarı biber
1 dolmalık kırmızı biber
Sosu için:
1 su bardağı su
Yarım su bardağı süt
2 yemek kaşığı tereyağı
Üzeri için:
1 yumurta sarısı
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Çörekotu Susam

Sosu için su ve sütü karıştırıp küçük bir sos tenceresinde ısıtın. Tereyağını ekleyip tereyağı tamamen eriyene kadar karıştırın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Rendelenmiş peyniri bir kaseye alın. İnce kıydığınız maydanozu ve renkli biberleri ilave edip karıştırın. Yufkayı 4 eşit üçgen parçaya bölüp mutfak tezgahına serin ve fırça yardımıyla hazırladığınız sosu kuru yer kalmayacak şekilde sürün. Yufkaları ucundan ve sonundan tutarak ortada birleşinceye kadar büzün. Kenarda kalan geniş parçaları kendinize doğru getirerek ortada birleştirin. Uç kısmına 2 tatlı kaşığı kadar peynirli ve biberli harçtan koyarak kapatın ve yufkayı midye şekli olacak şekilde sarın. Börekleri yağlı kağıt serili fırın tepsisine 2 cm aralıklarla dizin. Üzerlerine kalan sostan gezdirin. Yumurta sarısı ve zeytinyağını bir kasede çırpıp böreklerin üzerine sürün. Çörekotu ve susam serpip önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak ya da ılık servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:128927 • adı:Midye Börek • gönderen:hulusi • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:25