



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİDYE BÖREK

6 adet yufka

İç harcı için:

500 gram lor peynir

1 demet maydanoz

4 dal taze reyhan

2 çay kaşığı kuru nane

1 çay kaşığı karabiber

Tuz

İçine ve dışına sürmek için:

1 su bardağı eritilmiş tereyağı

Yarım su bardağı sıvı yağ

Yarım su bardağından biraz fazla süt

2 adet yumurta sarısı

1 çay bardağı su

Üzeri için:

Susam

Çörekotu

Tereyağını yakmadan eritin.

Erimiş tereyağını, sıvı yağ ve sütle birlikte güzelce karıştırıp böreğin içine süreceğiniz sosu hazırlayın.

İç harcı için maydanoz ve reyhanı derin bir karıştırma kabının içine ince ince kıyın.

Baharatları ve tuzunu ilave edin.

Kabın içine peyniri de ekleyip güzelce karıştırın. İç harcınız hazır.

Yufkaları geniş bir yere serip üst üste dizin.

Yufkaları 4 parça elde edecek şekilde enine ve boyuna kesin. Toplamda 24 tane üçgen formunda yufka elde edeceksiniz.

Midye şeklini vermek için 4 parçaya böldüğünüz bir yufkadan elde ettiğiniz üçgen formundaki yufka parçasını alın.

Dar kısmından yukarı doğru çekin. Kelebek şekline benzeyen yufkayı, yanlarından aşağıya doğru üst üste gelecek şekilde yerleştirin.

İçine bolca iç sosundan sürün.

Yufkanın ucuna bir yemek kaşığı harçtan ilave edin.

Sigara böreği sarar gibi sarın.

Bu işlemi bütün yufka parçaları ve iç harç bitene kadar tekrarlayın.

En son üzerlerine yumurta sarısı ve su karışımını sürün.

Çörekotu ve susamını serpin.

Börekleri önceden 180 derece ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

Fırından çıkardıktan sonra üzerlerini daha büyük bir tepsiyle 5 dakika kadar kapatın. Böylece dışı çıtır, içi ise yumuşacık börekleriniz olacak.

Hemen sıcak servis edebilirsiniz.