NİŞASTA BÖREĞİ

1 kg süt
1/2 litre su
4 adet yumurta
8 çorba kaşığı ev nişastası
1 tatlı kaşığı tuz

Malzemenin tümünü derin bir kaba koyun. Kek kıvamında çırpın. Yağlanmış tepsiye döküp ocak üzerinde kısık ateşte ağır ağır pişirin. Altı piştikten sonra büyük tahta kevgirle çevirip, üstünü de pişirin. Bıçakla kesip servis yapın. Sade servis yapabileceğiniz gibi yanında bal veya reçel ile de servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:2743 • adı:Nişasta Böreği • gönderen:democracy • indirme tarihi:20.04.2024 - 02:19