



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OTLU BAHAR BÖREĞİ (HAZIR YUFKA)

<https://www.sabah.com.tr>

3 adet yufka
İç malzeme için:
1 demet pazı
1 demet taze soğan
1 demet nane
1 demet maydanoz
100 gram kaşar peyniri
100 gram beyaz peynir
Tuz
karabiber
Pul biber
Yufkayı ıslatmak için:
2 adet yumurta
1 'er çay bardağı süt ve yoğurt
1 çay bardağı sıvı yağ
Üzeri için:
3 adet kare milföy hamuru

Öncelikle böreğin iç malzemesi için ayıklanmış ve yıkanmış yeşillikleri süzgeçten geçirin. Suları süzüldükten sonra kıyın ve derin bir kaba alın. Üzerine 1 çay kaşığı tuz serpin. Elinizle ovalayıp, suyunu sıktıktan sonra başka bir kaba aktarın. Kaşar peyniri ve beyaz peyniri rendeleyip üzerine ekleyin. Karabiber ve pul biber ilave edip tüm malzemeyi iyice karıştırın. Yufkalardan birini tezgahın üzerine yayın. ıslatmak için yumurta, süt, sıvı yağ ve yoğurdu bir kaptan çırpın. Yufkanın üzerine bir fırça yardımıyla bu karışımdan sürün. Üzerine her tarafını kaplayacak şekilde sebzeli iç harçtan 3-4 çorba kaşığı yayın. Yufkayı rulo biçiminde sarın ve hafif büzdükten sonra iki parmak kalınlığında kesin. İç harcı üste gelecek biçimde dik olarak yağlanmış orta büyüklükte bir tepsiye yan yana dizin. Diğer iki yufkayı da aynı şekilde hazırlayın ve tepsiye yerleştirin. 5 dakika oda sıcaklığında beklettiğiniz milföy hamurlarını uzunca açın ve ince şeritler kesin. Böreğin üzerine kafes şekli verin. Yufkaları ıslatmak için hazırladığınız sütlü karışımın kalanını böreğin üzerine gezdirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 35-40 dakika pişirin.



