



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ RULO BÖREK (HAZIR YUFKA)

- 4 adet yufka
- 1/2 çay bardağı su
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 adet yumurta akı
- 1/2 kase peynir (sevdiğiniz bir çeşitten)
- 1/4 demet maydanoz
- 1/4 demet dereotu (arzuya göre)
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı nane
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı çörekotu
- 1 yemek kaşığı susam

Sosu için bir kaba: yağ, su, süt ve yumurta beyazını alın. Baharatları ekleyin ve çırpın.

İç harcı için: maydanozları ve dereotlarını incecik kıyın. Bir kaba alın ve dilediğiniz bir peynirle birleştirip karıştırın.

Bir yufkayı tezgaha serin. Üzerine bir kaşık yardımı ile sostan sürün. Yufkayı ikiye katlayın. Tekrar sostan sürün. Geniş kısmına peynirli iç harçtan koyun ve kenarlarını içe katlayarak rulo şeklini verin.

Ardından bir bıçak yardımı ile ruloyu 5-6 eşit parçaya bölün. Her bir yufka için aynı işlemleri uygulayın.

Bir borcama veya fırın tepsisine yağlı kağıt serin. İçerisine börekleri aralıklı olarak dizin.

Yumurta sarısını üzerilerine sürün. Çörek otu veya susam serpin.

Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 20 dakika kadar pişirin. Üzeri kızarıncaya fırından alabilirsiniz.