



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ RULO BÖREK

Malzeme

- 3 yaprak yufka
- 125 g Sana yağ
- 2 yumurta
- 125 g beyaz peynir
- ½ demet dereotu

Hazırlanışı

Sana yağın bir kaptan eritin. Beyaz peyniri bir kaba koyup içine 1 yumurta kırın. İnce ince doğranmış dereotunu katıp bir çatal yardımıyla ezip iyice karıştırın.

Yufkalarından birini yayın. Fırça ile tüm yüzeyini eritilmiş Sana ile yağlayın. İkinci yufkayı üstüne koyup tekrar yağlayın. Üçüncü yufkayı üstüne koyup hafif bastırarak yapıştırın. Yufkaları bıçakla önce ikiye sonra dörde bölün. Sonra bu dört parçanın her birini üçe bölün.

Her birinin içine peynirli içten bir kaşık koyarak sigara böreği sararmış gibi sarın. Hazırlanmış olan 12 adet böreği soğuk su dolu bir kaba koyup 5 dakika bekletin.

Fırın tepsisini yağlayın. Börekleri hafifçe sıkarak sudan çıkarın. Yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerine çırpılmış yumurta sürün.

Tepsiyi fırına koyarak 200 derecede ısıtın. Böreklerin üzeri kızarana kadar yaklaşık yarım saat pişirin.

[ML® Peynirli Rulo Börek için tıklayın](#)



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 06.03.2023