SANDAL BÖREK

http://www.hurriyet.com.tr

3 adet yufka
2 adet yumurta (1 tanesinin sarısı ayrılacak)
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı sıvı yağ
İçi için:
1 adet domates
2 adet sivri biber
Çeyrek kangal sucuk

Yufkayı tezgaha serin. Yufkanın büyüklüğüne göre 4-6 parçaya, üçgen olacak şekilde bölün. Yumurta ve sıvı malzemeleri karıştırıp çırpın. Üçgen parçanın birini alıp fırça ile sıvıyı sürün. Geniş tarafından sararak rulo yapın. Uç kısmında durup sağ ve sol uçları üçgenin üzerinde birleştirin. Ucunda bıraktığınız parçayı birleşme yerinden sandalın içine serin. Fırın tepsisine dizin.
Tamamı bittiğinde boşluklara iç malzemeleri doldurun. Eğer artan veya yırtık yufka varsa sandalların içine kuvvetlendirmek için birer parça bırakabilirsiniz. Fırını 170 derecede ısıtın. Ayırdığınız sarı yumurtayı, sıvı yağ ile çırpın ve üstlerine sürün.



© lezzetler.com tarif no:141267 • adı:Sandal Börek • gönderen:acı reçete • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:03