SARMA BÖREK

Ergun Köknar

3 adet hazır yufka
3 adot yumurta
1 su bardağı yoğurt
125 gr. katıyağ
3-4 dilim beyazpeynir
Yeterince tuz ve maydanoz

Yumurtaları geniş bir kaseye kırıp, içine erimiş katıyağ, peynir ve ince kıyılmış maydanoz koyup, çırpınız. Yufkayı masaya yayıp üzerine bir kepçe hazırladığınız içden Koyunuz. İçi yayıp üzerine ikinci yufkayı örtünüz. Üzerine tekrar bir kepçe iç koyup, yayınız. Üzerine üçüncü yufkayı koyup, kalan içi üstüne yayınız. Sonra hepsini birden bir kenardan başlayarak rulo yapar gibi sarmaya başlayınız. Sarma işi bitince, itina ile tepsiye koyup, buzdolabına yerleştiriniz. Sardığınız yufka 3-4 saat buzdolabında bütünleşmesi için beklemelidir. Bütünleşen sarmayı, buzdolabından çıkarıp, keskin bir bıçakla 3-4 santim eninde dilimlere kesiniz. Her dilimi yağlanmış bir fırın tepsisine yatırarak diziniz. Orta hararetli fırında altı üstü pembeleşinceye kadar pişiriniz. Sıcak sıcak ikram ediniz.

Not: Böreği istediğiniz içle yapabilirsiniz. Yufkanız ne kadar ince olursa o kadar lezzetli olur.

© lezzetler.com tarif no:65348 • adı:Sarma Börek • gönderen:ERGUN • indirme tarihi:26.04.2024 - 06:04