



SEBZE BÖREĞİ (HASKÖY)

Interreg-IPA Bulgaristan-Türkiye SÖİ Programı

Yufka hamuru:

200 ml su

500 g un

1 çay kaşığı tuz

2 çorba kaşığı ayçiçeği yağı

1 çorba kaşığı sirke

Dolgu:

1 kg ıspanak (yıkamış, ince doğranmış ve kuru)

400 g peynir

1 çay bardağı ayçiçeği yağı

Hamurdan 7 yufka açılır (ince)

Yufkalar yerleştirilir ve her ikinci yufkadan sonra dolgu koyulur. Yufka ile biter.

200 ° derecede yaklaşık 40 dakika pişirilir.

