SEMİZOTLU BÖREK

Malzeme
- 3 adet yufka
- 6 yemek kaşığı sıvı sana
- Harcı:
- 1 adet kuru soğan
- 1 demet semizotu
- 3 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı Sana Kase
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- Yarım adet limonun suyu
- 1 su bardağı rende beyaz peynir
- Tuz ve karabiber
- Üzeri İçin:
- Yumurta sarısı

Hazırlanışı
Semizotlarını ayıklayıp, yıkadıktan sonra doğrayınız.
Sarımsakları kıyınız.
Kuru soğanı piyazlık doğrayınız.
Beyaz peyniri rendeleyiniz.
Yayvan bir tencerede Sana Crème Bonjour'u kızdırıp, içine piyazlık doğranmış soğanları ve kıyılmış sarımsakları ilave edip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurunuz.
Soğanlar renk alınca içine doğranmış semizotlarını ilave edip, semizotları suyunu çekene kadar kavurunuz. En son olarak içine limon suyunu, tuz ve karabiberi, kırmızı pul biberi ilave edip, sote ediniz. Tencereyi ateşten indirip, içine rendelenmiş beyaz peynirleri ilave edip, iyice karıştırdıktan sonra harcı soğuması için yayvan bir tabağa alınız.
Yufkaları tezgâhın üzerine serip, üst üste koyduktan sonra 4 eşit parçaya bölünüz.
Her üçgenin üzerine fırça yardımıyla bir kâseye aldığınız sıvı Sana?dan sürüp, ortasına soğumuş harçtan koyduktan sonra zarf şeklinde sarınız.
Börekleri sıvı sana ile yağlanmış tepsiye dizip, üzerlerine yumurta sarısı sürünüz.
Önceden 185 derece de ısıttığınız fırında böreklerin üzerleri kızarana kadar pişirip, sıcak olarak servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:29283 • adı:Semizotlu Börek • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:22.05.2024 - 14:45