



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSHİ BÖREK

4 adet İnce Lavaş Ekmek
İstenildiği kadar Kakaolu Fındık Kreması
1 kalıp Tam Yağlı Beyaz Peynir
1 demet İnce Kıyılmış Maydanoz
100 gr erimiş margarin
1 bağ Haşlanmış Ispanak
İstenildiği kadar Balkabağı Tatlısı
1 bardak Dövmüş Ceviz İçi

Her bir lavaş ekmeğimizin eğri kenarlarını keserek düzgün bir dikdörtgen elde edelim ve dikey olarak ikiye bölelim. Malzemelerimizle 4 çeşit Sushi Börek hazırlayacağız :

Peynirli-Maydanozlu : Önce lavaşımızın üzerini yağlayalım. Beyaz peynirimizi ezerek lavaşımızın üzerine boşluk kalmayacak şekilde sürelim. Üzerine ince kıyılmış maydanozlarımızı serpererek rulo şeklinde saralım.

Peynirli-Ispanaklı :Önce lavaşımızın üzerini yağlayalım Beyaz peynirimizi ezerek lavaşımızın üzerine boşluk kalmayacak şekilde sürelim. Üzerine 5-7 dakika haşladığımız ve soğuk sudan geçirdiğimiz ıspanaklarımızı yerleştirerek rulo şeklinde saralım.

Kakaolu Fındık Kremalı : Lavaşımızda boşluk kalmayacak şekilde ince bir tabaka halinde kakaolu fındık kremamızı sürerek rulo şeklinde saralım.

Balkabaklı : Balkabağı tatlımızı iyice ezip püre kıvamına getirdikten sonra lavaşımıza ince bir kat yayıp üzerine çok ince çekilmiş cevizlerimizi serpelim ve rulo şeklinde saralım.

Rulo yaptığımız bütün lavaşları 2 parmak eninde eşit dilimler halinde keselim. Fırınımızı önceden 180-200 derecede ısıtalım ya da ızgara konumunda çalıştıralım. Tepsimize pişirme kağıdı serdikten sonra Sushi Böreklerimizi dizelim. Lavaşlarımız hafif renk değiştirip, gevrekleşinceye kadar pişirelim.

