TAVADA KOLAY SU BÖREĞİ

http://www.hurriyet.com.tr

3 adet yufka
2 adet yumurta
100 gram eritilmiş tereyağı
İçi için:
1 kalıp peynir
Maydanoz
Üzeri için:
Su
Sıvı yağ

Tereyağını eritin ve ılıkken içine yumurtaları kırıp karıştırın. Peynir ve ince kıyılmış maydanozu ekleyin. Yufkaları tam ortadan ikiye kesin ve 6 parça yufka elde edin. Her bir yufkanın üzerine tereyağlı karışımdan yeteri kadar sürün. Üzerine peynirli harcı serpin ve rulo şeklinde sarın. Büyük boy bir tavanın tam ortasından başlayıp, tüm yufkaları uç uca ekleyip dolayın. Böreğin hafif üzerine çıkacak kadar su ekleyin ve 3-4 dakika bu şekilde bekletin. Tavanın üzerine tercihen bir kapak kapatarak bir yöne doğru eğip böreğin suyunu tamamen süzün. Böreğin üzerine ve yanlara hafifçe sıvı yağ gezdirin. Orta ateşte tavayı ara ara çevirerek altını kontrollü bir şekilde pişirerek kızarmasını sağlayın. Bu esnada börek çok güzel kabaracaktır. Altı pişen böreği bir kapak yardımıyla tavadan ters çevirin. Çiğ olan kısım alta gelecek şekilde tekrar tavaya koyun. İki tarafı da nar gibi kızarana kadar pişirin. Pişen böreği ters çevirerek servis tabağına alın.



© lezzetler.com tarif no:141285 • adı:Tavada Kolay Su Böreği • gönderen:semagül • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:02