TAVADA PATATESLİ SARMAL BÖREK

http://www.hurriyet.com.tr

2 adet yufka
3 adet patates
1 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı salça
1 su bardağı peynir
1 yemek kaşığı tereyağı
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı su
3 yemek kaşığı un

Patatesleri haşlayıp çatalla ezin. Sıvı yağın yarısı ile kuru soğanı kavurup patates ve salça ilavesi ile birkaç kez karıştırıp ocağın altını kapatın. Peyniri de karıştırarak soğumaya bırakın. Kalan sıvı yağ ile suyu karıştırın. Yufkaları 2 eşit parça halinde kesin. Sulu yağı yufkanın üzerinde gezdirerek, elinizle unu serpiştirin. İç malzemeyi yufkanın kenarına yerleştirip rulo şeklinde sarın. Mümkünse tavayı hiç yağlamadan kısık ateşte kızarana kadar arkalı önlü pişirin. Son olarak her iki tarafına tereyağı sürüp bir kez tavada çevirip ılındıktan sonra servis edin.



© lezzetler.com tarif no:141287 • adı:Tavada Patatesli Sarmal Börek • gönderen:semagül • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:51