ÜÇGEN BÖREK

3 adet yufka
Sosu için;
1 adet yumurta
1 çay bardağı sıvı yağ (125 ml)
1 çay bardağı süt (125 ml)
Yarım çay bardağı su (60 ml)
İç harcı için;
1 kase lor peyniri, kaşar peyniri, maydanoz karışımı
Üzeri için;
1 adet yumurta sarısı
1 yemek kaşığı sıvı yağ
Susam

Öncelikle üçgen böreğin sosunu hazırlayalım. Bunun için uygun bir karıştırma kabına yumurta, su, sıvı yağ ve sütü alarak karıştıralım.
Tezgaha yufkamızdan 1 tanesini serelim ve üzerine sosumuzdan gezdirelim. Fırça ile her yerine gelmesini sağlayalım.
Üzerine 2. kat yufkayı serelim ve tekrar soslayalım. Son olarak 3. kat yufkayı da serelim ve soslayalım.
Lor peyniri, kaşar peyniri ve ince kıyılmış maydanozu karıştırarak hazırladığımız iç harcını yufkalarımızın üzerine eşit bir şekilde serpiştirelim.
Böreği sarmak için yufkanın iki kenarını hafif içe doğru katlayalım.
Daha sonra bize yakın olan tarafından başlayarak sıkı olacak şekilde rulo halinde ortaya kadar saralım.
Ortaya geldikten sonra yufkanın karşı kenarını da rulo halinde saralım ve ruloları ortada buluşturalım.
Bıçakla ruloların birleştiği kısmı uzunlamasına keselim ve ruloları birbirinden ayıralım.
Ardından ruloları üçgen olacak şekilde dilimleyelim.
Tüm ruloları dilimledikten sonra böreklerimizi pişirme kağıdı serili fırın tepsisine yerleştirelim.
Üzeri için yumurta ve sıvı yağı bir kasede karıştıralım. Ardından fırça ile üzerlerine sürelim.
Son olarak susam serptiğimiz üçgen böreklerimizi önceden ısıtılmış 170°C alt üst fansız ayardaki fırında yaklaşık 45 dakika pişmeye bırakalım.
Sürenin sonunda pişen börekleri fırından alalım ve servis edelim.

© lezzetler.com tarif no:167224 • adı:Üçgen Börek • gönderen:gül • indirme tarihi:11.05.2024 - 18:16