VALİDE SULTAN BÖREĞİ (HAZIR YUFKA)

5 adet yufka
500 gr. soğan
1 su bardağı süt
1 su bardağı soda
2 çay kaşığı kabartma tozu
1 su bardağı ceviz
1 çorba kaşığı margarin
1 su bardağı ayçiçek yağı
2 adet yumurta
Tuz, karabiber ve çörekotu

Soğanları halka halka doğrayın ve tavada 2 çorba kaşığı su ile pişirin. Suyunu çekince 1 çorba kaşığı margarin koyup kavurun ve ateşten alın. içine 1 su bardağı dövülmüş ceviz, 1 çay kaşığı kabartma tozu, tuz ve karabiber koyup karıştırın. Başka bir kasede 1 su bardağı süt, 1 su bardağı soda, 1 çay kaşığı kabartma tozu, yumurtaları ve 1 su bardağı ayçiçek yağını karıştırın. Yağlanmış u tepsiye ilk yufkayı yayın ve üzerine sütlü karışımdan gezdirin. Üzerine ikinci yufkayı yaydıktan sonra soğanlı harcı koyup, üzerine üçüncü yufkayı serin. Üçüncü yufkanın üzerine sütlü karışımdan gezdirip, dördüncü yufkayı serin. Bu yufkanın üzerine soğanlı harcı koyup, beşinci yufkayı serin. Son yufkanın üzerine çok az sütlü karışımdan sürün ve üzerine çörek otu serpin. 200 °C fırında pişirin. Hafifçe kendini çektikten sonra yani ılık olarak servis yapın.

ML® Yumurta Böreği için tıklayın



Fotoğraf "Tanju Çakır" tarafından gönderildi. 16.06.2020

© lezzetler.com tarif no:27620 • adı:Valide Sultan Böreği (Hazır Yufka) • gönderen:gIclk • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:36