YOĞURTLU BÖREK

https://www.sabah.com.tr

1,5 su bardağı yoğurt
5 adet yufka
Bir buçuk su bardağı süt
2 adet yumurta
Yarım su bardağı eritilmiş tereyağı
3 çorba kaşığı sıvı yağ
Yarım kg yağlı beyaz peynir
7-8 dal kıyılmış maydanoz
Üzerine:
1 adet yumurta sarısı
3 çorba kaşığı sıvı yağ
Susam
Çörekotu

Yoğurt, süt, yumurta, tereyağı ve sıvı yağı geniş bir kaba alıp, çırpın. Üzerine ufalanmış beyaz peynir ve maydanoz ilave edin. Yufkaların 3 adedini küçük parçalar halinde didikleyip, yoğurtlu karışıma ilave edin ve karıştırın. Daha sonra buzdolabına koyup, en az 3 saat dinlendirin. Bir fırın tepsisini yağlayın. Yufkaların birini, kenarları 3 parmak dışarı sarkacak şekilde buruşturarak tepsiye yerleştirin. Üzerine hazırladığınız harcı dökün. Kenarlardan sarkan yufkayı böreğin üzerine doğru kapatın. Son kalan yufkayı tepsinin üzerine buruşturarak yerleştirin. Yufkanın kenarlarını bir bıçağın tersiyle tepsinin kenarına sıkıştırın. Üzeri için yumurta sarısı ve sıvı yağı çırpıp böreğin üzerine sürün. Susam ve çörek otu serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana dek pişirin. Dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:158545 • adı:Yoğurtlu Börek • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:05.05.2024 - 14:44