YOĞURTLU BÖREK

5 su bardağı un
1 büyük paket margarin (yumuşak, 250 gr.)
3 çorba kaşığı yoğurt
3 yumurta (1 yumurta akı peynire konacak, 1 yumurta sarısı üzerine sürülecektir.)
Yarım kalıp beyaz peynir
Yarım demet maydanoz ve dereotu
2 çay kaşığı tuz

1- Un elenir. Ortasına yağ, 2 yumurta, tuz, yoğurt konup karıştırılır. Sonra un ile yoğrulur.
2- Maydanoz, dereotu, peynir ve yumurta akı karıştırılır.
3- Hamur ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır. Avuç içinde açılıp peynirli iç konur ve kapatılır.
4- Hafif yağlanmış tepsiye dizilip üzerine yumurta sarısı sürülür. Orta hararetli fırında pişirilir.

Not: İstenirse; böreklerin üzerine yumurta sarısı sürüldükten sonra çörekotu da serpilebilir.

© lezzetler.com tarif no:1464 • adı:YOĞURTLU BÖREK • gönderen:Hiç Kimse • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:21