YOĞURTLU BÖREK

Hamur tahtasına yarım kilo un eleyin. Ortasını açın. Açılmış yere 250 gram kadar sadeyağ, 250 gram yoğurt, bir kahve kaşığı karbonat, 2 yumurtayla biraz tuz koyun. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Bu hamurdan, irice parçalar koparark avuç içinde yassıltıp yarım santim kalınlığında açın. Öte yanda, bir kabın içine peynir koyun, 2 yumurtanın akını, maydanozu ekleyin. Birlikte ezerek peynir içi elde edin. Sonra açılmış hamurların ortalarına bu içten koyup hamuru üstüne kapatın. Üzerlerine 2 yumurtanın sarısını sürerek yağlarımış tepsiye dizin. Orta hararetteki fırında pişirin.

© lezzetler.com tarif no:88436 • adı:YOĞURTLU BÖREK • gönderen:bebek yüz • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:14