FIRINDA ÇUBUK BÖREĞİ



4 adet yufka
2 su bardağı süt
1,5 çay bardağı ayçiçek yağı
1 adet yumurta
İçi için:
Yarım kalıp beyaz peynir
10-15 dal maydanoz
Üzeri için:
1 adetyumurta

Önce süt, ayçiçek yağı ve yumurta çırpılır. Peynir ezilir ve kıyılmış maydanozla karıştırılır.
Tezgaha ilk yufkka serilir. Yüzeyine sütlü karışımdan 4-5 çorba kaşığı gezdirilir.
Sonra yufkanın yuvarlak kenarları kesilir ve yufkanın üzerine konurak kare şekil elde edilir.
Kenarına uzunlamasına peynirli iç konur ve yarıya kadar fazla sıkı olmayan bir rulo yapılır. Yarıya gegince yufka kesilir.
Diğer yarım parçaya da aynı şekilde peynirli iç konur ve rulo yapılır. Rulolar 4 eşit parçaya kesilir. Yağlanmış tepsiye dizilir.
Kalan 3 yufka da aynı şekilde hazırlanır ve yağlanmış tepsiye sıralanır.
Artan sütlü karışımın üzerine yumurta eklenir ve çırpılır. Böreğin üzerine dökülür.
Börek önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

Not: Böreğin yumuşak olması için özellikle sıvıyağ kullanılmalıdır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1447 | Adı: Fırında Çubuk Böreği | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 13:45