Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

MAYDANOZLU KÖY BÖREĞİ



2 adet köy yufkası
İçi için:
Yarım demet maydanoz
Yarım kalıp beyaz peynir
Üzeri için:
1 adet yumurta
1 su bardağı süt
Çeyrek su bardağı sıvıyağ

Önce iç hazırlanır; maydanozlar çok ince kıyılır, peynir ezilir ve karıştırılır.
Köy yufkaları sigara böreği yapar gibi 8'er adet üçgen parçaya kesilir.
Hazırlanan iç, yufkaların geniş kenarlarına paylaştırılır. Sağdan ve soldan katlanır ve rulo yapılır.
Börekler yağlanmış fırın kabına sıkı sıkı dizilir.
Süt, yumurta ve sıvıyağ çırpılır, böreklerin üzerine gezdirilir.
170 derece fırında börekler kızarana kadar pişirilir.
Sıcak olarak ikram edilir.

Not: Köy yufkası kalın olduğu için bu tarifte kullanılması tavsiye edilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 2139 | Adı: Maydanozlu Köy Böreği | İndirme tarihi: 28.03.2024 - 11:34