# MEYVELİ BÖREK




2 Adet hazır yufka
Yarım çay bardağı sıvıyağ
2 Su bardağı süt
3 Çorba kaşığı un
Yarım su bardağı toz şeker
1 Paket vanilya
8 – 10 Adet çilek
1 Su bardağı çilek kompostosu
Pudra şekeri

# Yufkanın biri fırın tepsisine serilir, fırçayla her tarafına sıvıyağ sürülür.
# Tepsiden taşan yufkalar kesilir, yukanın üzerine şeritler halinde koyulur.
# İkinci yufka da aynı şekilde fırın tepsisi büyüklüğünde kesilir, kesilen şeritler, diğerleri gibi ilk kat yufkanın üzerine konur.
# Üzerine düzgün olması için ikinci yufka konur. (düzgün kesilen yufkalar, alt ve üstte olacak, şeritler arada kalacak)
# Bu şekilde hazırlanan yufkalar 180 derece önceden ısıtılmış fırında sertleşene kadar pişirilir.
# Bu arada içi hazırlanır. Bunun için tencereye soğuk süt, toz şeker ve un konur, karıştırılır. Orta ateşli ocağa konur, muhallebi kıvamına gelince ocaktan alınır, vanilya eklenir.
# Fırından çıkan kurumuş, sıcak yufka, çilek kompostosu ile ıslatılır. Biraz yumuşaması için beklemek gerekir.
# Yufka yumuşayınca soğumuş muhallebi her tarafına sürülür. (muhallebinin kıvamı katı ise biraz komposto ile yumuşatılabilir.)
# Muhallebi yufkanın uzun kenarına ince doğranmış 8 – 10 adet çilek konur ve gevşek bir rulo yapılır, katyeri alta getirilir.
# Rulo buzdolabında 15 – 20 dakika dinlendikten sonra bir parmak kalınlığında dilimlenir, üzerine pudra şekeri serpilerek servise sunulur.

Not: Çilek kompostosu için; 15 -20 adet çilek, 2 su bardağı su, yarım su bardağı toz şekerle 20 dakika kaynatılır. Soğuyunca suyu meyveli böreğe kullanılır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 592 | Adı: Meyveli Börek | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 13:41