MEKTUP BÖREĞİ



3 adet yufka
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı sıvıyağ
İçi için:
Yarım kalıp beyaz peynir
10-15 dal maydanoz
1 adet yumurta beyazı
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Süt ve yağ bir kapta karıştırılır. İçi için; peynir ezilir, maydanoz kıyılır ve yumurta akıyla karıştırılır.
İlk yufka serilir, yüzeyine sütlü karışımdan, yufkayı ıslatacak kadar sürülür.
Sonra yufka dört kenardan ortaya katlanarak kare şekli verilir. Yüzeyine biraz daha sütlü karışım sürülür.
Elde edilen kare şeklindeki yufka artı şeklinde kesilir ve 4 adet kare şekil çıkarılır.
Her karenin otatsına peynirli iç konur. Zarf gibi üçgenler ortaya kapatılır. Daha sonra üçgenler, iç görünecek biçimde geriye katlanır.
Bütün börekler yağlanmış tepsiye dizilir. Yumurta sarısı kalan sütlü karışıma eklenir, karıştırılır. Böreklerin üzerine sürülür.
Tepsi önceden ısıtılmış 180 derece fırına verilir, börekler kızarana kadar pişirilir.
Ilık olarak servise sunulur.

Not: Bu böreğin yapımında süt yerine su da kullanılabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1411 | Adı: Mektup Böreği | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 09:28