KATMERLİ BÖREK



2 adet yufka
2 adet yumurta
İçi için:
Yarım kalıp beyaz peynir
Üzeri için:
1 çorba kaşığı margarin
1 çay bardağı zeytinyağı

Önce margarin eritilir ve zeytinyağıyla karıştırılır. Fırın tepsisi bu yağın bir kısmıyla yağlanır.
İlk yufka tezgaha yayılır, üzerine bir adet çırpılmış yumurta sürülür.
Yufka sağdan, soldan, yukarıdan ve aşağıdan katlanarak kare şekli verilir.
Yüzeyine biraz yağ karışımı sürülür ve ezilmiş peynirin yarısı sürülür.
Sonra bıçakla 16 kare parçaya kesilir. Kareler köşden köşeye rulo yapılır ve tepsiye dizilir.
İkinci yufka da aynı şekilde hazırlanır. Böreklerin üzerine kalan yağ sürülür.
Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırında altın rengini alana kadar kızartılır.
Ilık olarak servise sunulur.

Not: Katmerli böreğin kızartma lezzetinde olması için oldukça sıcak fırında pişmesi gerekir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1672 | Adı: Katmerli Börek | İndirme tarihi: 28.03.2024 - 17:02