KOLAY YUFKA BÖREĞİ



4 adet günlük yufka
2 adet yumurta
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı sıvıyağ
İçi için:
2 su bardağı lor

Önce sıvı karışım hazırlanır; yumurta, süt ve sıvıyağ iyice çırpılır.
Orta büyüklükte kare bir tepsi yağlanır. İlk yufka buruşturarak yerleştirilir. Üzerine sıvı karışım gezdirilir.
İkinci yufka da aynı şekilde konur. Yüzeyine lor serpilir.
Üçüncü yufka lorun üzerine yine buruşturarak bırakılır. Sıvı karışım gezdirilir.
Son yufkadan tepsi kadar düz bir kare kesilir. Kalan kısmı üzerine konur. En son olarak kare kesilen yufka düz yerleştirilir.
Kalan sıvı karışım üste bırakılır, her tarafa yayılacak şekilde sürülür.
16 eşit kare parçaya kesilir. 180 derece fırında 50 dakika pişirilir.
Ilık olarak ikram edilir.

Not: Böreğin lezzetini arttırmak için sıvıyağ yerine 3 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı kullanılabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 2147 | Adı: Kolay Yufka Böreği | İndirme tarihi: 28.03.2024 - 16:55