

Banyolu Borek

Malzemeler

1/2 Kalip Tuzsuz Beyaz Peynir
Kirmizibiber, Karabiber, Kimyon
Maydanoz
3 Adet Yufka
1/2 Paket Margarin
1 Yumurta Sarisi
Corekotu

Yapilisi

On hazirlik olarak boregin harcini hazirlayin. Bunun icin tuzu alinmis beyaz peyniri ufalayin. Dilerseniz icine ince ince kiyilmis maydanozu dograyin. Kirmizibiber, karabiber, kimyonu ekleyin.

Margarini eritip, sogutun. Ilk yufkayi serin ve uzerine yagi gezdirin. Uzerine ikinci yufkayi serin. Ayni islemleri butun yufkalar icin tekrarlayin. Keskin bir bicakla, sigara boregi yufkasi formunda 16 ucgen parca kesin. Her parcanin genis kenarina peynirli harctan koyarak, genisce sariniz.

Genis bir tencereye soguk su koyun. Butun borekleri icine atin. Suyun icinde yarim saat bekletin. Bu surenin sonunda borekleri tencereden cikarin. Iki elinizin arasinda sokin. Yaglanmis firin tepsisine dizin. Uzerine cirpilmis yumurta sarisi surun. Dilerseniz corekotu ve susam serpin. 180 dereceye ayarlanmis firinda altin sarisi renk alana dek pisiriniz. AFIYET OLSUN