

Boyoz Boregi

Malzemeler

6 adet yufka

Yufkalari islatmak icin:

1 su bardagi sivi yag

1 su bardagi su

Icin icin:

Lor peynir + yagli peynir karisimi (miktarlari tercihinize kalmis)

Uzeri icin:

Yarim su bardagi sivi yag

Yarim su bardagi su

1 sise maden suyu (200 ml)

1 adet yumurtanin sarisi

Yapilisi

Yufkanin biri duz bir zemine serilir. Yufkanin yarisina 1 su bardagi sivi yag ve su karisimindan 7 yemek kasigi kadar dagitilir.Sonra diger yarisi kapatilir.Buyuk bir D sekli elde edilir.Kapattiktan sonra sekildeki gibi 4'e bolunur.Ve uzun tarafa peynirli icten koyularak kenarlari kivrilmadan sigara boregi seklinde sarilir.Sarildiktan sonra gul boregi seklinde dolanir.Butun yufkalar icin ayni islemler tekrarlanir.Sarma islemi bittikten sonra tum boyozlar, buyuk boy borcama sikistirilarak yerlestirilir.24 boyozun tamamı yerlestirilecek.Daha sonra uzerine once yarim su bardagi sivi yag ve su karisimi esit bir sekilde dokulur.Ardindan 1 sise maden suyu esit bir sekilde dokulur.Ardindan tepsi tamamen doluncaya kadar (tam olcu isterseniz iki maden suyu sisesi olcusunde) su dokulur.En son uzeri strec filmle kapatilir ve buzdolabina kildirilir. 1 gun bekletilir. (Ben akşamdan yapip sabaha kadar bekletiyorum, yeterli geliyor.)Sabah, icerisindeki tum suyu ceken (cogunu cekmis dibinde az miktarda su kalmis oluyor) boyozlar yagli kagit serilmis firin tepsisine araliklarla dizilir. Ben iki tane buyuk (siyah) firin tepsisine 12 ser tane gelecek sekilde yerlestirdim. Uzerine yumurta sarisi dizilerek 200 derece firinda pisirilir.AFIYET OLSUN:)