

Buzluk Boregi

Malzemeler

4-5 tane patates

5 tane hazır yufka

3 tane yumurta

1.5 su bardağı süt

1 su bardağı sıvı yağ

1 su bardağı kasar peyniri

Az tuz

Üzeri için;

1 tane yumurta sarısı

Yapılışı

Patatesler haslanır ve sıcakken ezilerek pure yapılır.

Derin bir kapta yumurta, süt ve sıvı yağ çırpılır. İçine az tuz, ezilmiş patates ve rendelenmiş kasar peyniri eklenerek tüm malzeme karıştırılır.

1 tane yufka düz bir zemine serilir. Üzerine hazırlanan harçtan sürülür. Üzerine ,ikinci yufka serilir ve tekrar harc sürülür. Bu şekilde 5 yufka araları harc sürülerek üst üste serilir.

Yufkanın ucundan başlayarak rulo sarılır ve ortadan ikiye kesilir. İki rulo streç naylona sarılarak dondurucuya atılır.

2-3 saat bekletilen borek rulo dilimlere kesilir. Tepsiyeye dizilen borekler üzerlerine yumurta sarısı sürülerek 200 derece fırında piserilir.