

Cerkes Peynirli Borek

Malzemeler

3 su bardagi rendelenmis isli Cerkez peyniri

4 adet yufka

1 su bardagi iri cekilmis ceviz

5-6 dal nane

150 gram kaymak

1 adet yumurtanin aki

2 corba kasigi sivi yag

Yeteri kadar galeta unu

Yapilisi

CERKEZ peynirini genis bir kaba alin. Uzerine ceviz ve ince kiyilmis nane ilave edin. Yufkalari duz bir zeminde ust uste koyun. Genisligi 4 parmak olacak sekilde uzun seritler halinde kesin. Uc kisimlarina peynirli harc koyup bir parca kaymak yerlestirin. Daha sonra muska seklinde sarin. Acilmasini onlemek icin ucunu hafifce islatip yapistirin. Yufkalar ve harc bitene kadar ayni isleme devam edin. Yumurta akini sivi yagla cirpin. Borekleri once yumurta akina sonra galeta ununa bulayin. Bir firin tepsisine yerlestirin. Onceden isitilmis 180 derece firinda uzerleri kizarana kadar pisirin.