

Midye Borek

Malzemeler

3 adet yufka

Yufkalari ıslatmak ıcın :

2 yemek kasigi tereyagi

1 cay bardagi su

Ici ıcın :

Peynir ve maydanoz

Uzeri ıcın:

Yumurta sarisi

Yapilisi

Yufkalar 4 esit parcaya bolunur. Bir parcasi alinarak genis tarafi size dogru olacak sekilde masaya serilir. Uzerine erittiginiz tereyagi ve su karisimi surulur. Yufkanin sivri ucu ve genis kenarinin ortasi tutularak yufka buzulur kelebek sekli verilir. Kanat kisimlarini cevirek (lale seklinde) yukarida birlestirilir. Birlestirilen yere peynirli harc konulur ve kenarlarini kapatilarak sigara boregi sarar gibi sarilir. Tum yufkalara ayni islem tekrarlanir. Borekler yaglanmis tepsiye dizilerek Uzerine yumurta sarisi surerek 180 derecede kizarana kadar pisirilir.