

Peynirli Dereotlu Citir Borek

Malzemeler

4 tane hazır yufka

1 su bardağı sıvı yağ

1 çay bardağı soda

1 kase beyaz peynir

Yarım demet dereotu

Üzeri için:1 yumurta sarısı

Yapılışı

Öncelikle beyaz peynir ezilir ve doğranmış dereotuyla karıştırılır. Bir kasede 1 su bardağı sıvı yağ ve 1 çay bardağı soda çırpılarak harc hazırlanır. Düz bir zemine yufkanın biri serilir. Firca yardımıyla yufkanın her yerine harctan sürülür. Ve sonra yufka 8 ucgen olacak şekilde kesilir.

Her ucgenin uzun kenarına hazırlanan peynirli harctan konularak sarılır. Diğer yufkalarda bu şekilde hazırlandıktan sonra borekler yarım saat dondurucuda bekletilir. Fırın 200 derecede ısıtılır. Donan borekler üzerlerine yumurta sarısı sürülerek sıcak fırında kızarana kadar pısrılır ve boreğimiz hazır. Afiyet olsun.