

Peynirli Gul Boregi

Malzemeler

200 gr cokelek
200 gr beyaz peynir
2 su bardagi sut
1/2 demet maydanoz
2 yemek kasigi tereyagi
Aldigi kadar un
Nisasta

Yapilisi

Hamuru icin unun uzerine 2 silme cay kasigi tuz atilir. Azar azar su dokulerek kulak memesi kivaminda bir hamur yogrulur. Yogrulan hamur 2 parmak genisliginde 6 parcaya kesilir. Hamurlar yuvarlanip bezeler yapilir. Ici icin; cokelek ve beyaz peynir birlestirilir. Kucuk kucuk kiyilan maydanozlar eklenip harmanlanir. Bezeler nisasta serpilerek acilir. Her yufka peynirli icle kaplanip gul seklinde sarildiktan sonra yaglanmis tepsiye yerlestirilir. 2 yemek kasigi tereyagi eritilir ve 2 bardak sut ve 1 yumurta eklenir. Sut guzelce karistirilip gul seklindeki yufkalarin uzerine dokulur. Gul Boregi yaklasik 200 derecede isitilmis firinda uzeri kizarana kadar pisirilir. Pisen borek dilimlere kesilir.