

Peynirli Zarf Borek

Malzemeler

3 adet yufka

1 cay bardagi zeytinyagi

2 cay bardagi su

200 gr (yaklasik 1 su bardagi) beyaz peynir ya da cokelek

Ceyrek demet maydanoz (8 -10 dal kadar)

Yarim cay kasigi karabiber

Yapilisi

Zeytinyagi ve suyu bir kapta karistiralim.Yufkalarin once birini serip yagli sostan 3-4 kasik kadar surelim. Uzerine ikinci yufkayi serelim. Yagli sostan tekrar surup en son ucuncu yufkayi da uzerine serelim.Ust uste serdigimiz yufkalari dort tarafindan 3-4 parmak genisliginde ice dogru katlayalim ki kare seklini verebilmek icin.Kare seklini verdigimi yufkayi yaglanmis ya da yagli kagit serilmis firin tepsisine yerlestirelim.Ortasina peynirli maydanozlu karisimi yayalim.Tepsinin disinda kalan yufkanin uclarini ortaya dogru mektup zarfi seklinde katlayip, katladigimiz yerlerden keselim.Olusan 4 adet ucgeni ortadan bir daha keselim. Toplamda 8 tane ucgen borek elde ediyoruz. Yagli sostan arttiysa boreklerin uzerine surebilirsiniz.Onceden isitilmis 170 derece firinda 25 dakika kadar, uzerleri kizarana kadar pisirelim. AFIYET OLSUN:)