

Pileli Borek

Malzemeler

3 adet yufka

Yarım su bardağı eritilmiş tereyağı

Yarım su bardağı su

İç Malzemesi :

Az tuzlu lor veya rendelenmiş beyaz peynir

Kıyılmış dereotu ve maydanoz

Yapılışı

Yufkaların üzerine sürmek için eritilmiş tereyağını ve suyu geniş bir kasede iyice karıştırıp çırpın.

Yufkaların her birini dört eşit üçgen parçaya kesin.

Yağlı su karışımını yufkaların üzerine sürün.

Üçgen yufka parçasının sivri olan kısmını karşıdaki yuvarlak ucuna buzerek toplayın.

Orta kisminden her iki ucunu aşağıya doğru kıvrın .

Alt kısımdaki geniş alana hazırladığınız iç harcını koyun, kenarlarını hafifçe içe doğru katlayın.

Aşağıdan başlayarak rulo şeklinde sarın.

Ruloyu ters çevirerek pileli kısmı üst kısma gelecek şekilde yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine yerleştirin.

Üzerine yağlı karışımından sürerek 180 derece önceden ısıtılmış fırında borekler kızarıncaya kadar pişirin.