

Pratik Rulo Borek

Malzemeler

Hazir baklavalik yufka

Uzeri icin:

Susam ve corekotu

Ic sosu:

1.5 cay bardagi sivi yag

1.5 cay bardagi yogurt

2 adet yumurta

Ic harci:

Beyaz peynir

Kasar peyniri

Yapilisi

Ic sosu; sivi yag yumurtalar ve yogurt iyice cirpilir.Ic harci: beyaz peynir ve kasar peyniri rendesi karistirilir.

Hazir baklavalik yufkalarin 1 tanesini acin, ic sos surun, tekrar 1 yufka daha yayin uzerine ic harci serpistirin.1 yufka daha kapatın (toplamda 3 kat yapmis olduk) kenarlarından kapatarak rulo seklinde sarin.Diger yufkalar icinde ayni islemi yapin.Yufkalarin uzerine kalan ic sostan surun ve susam serpistirin yaglanmis firin tepsisinde uzeri kizarana kadar pisirin
Afiyet olsun:)