

Rulo Borek

Malzemeler

3 adet yufka

6 corba kasigi yogurt

2 adet yumurta

150 gr. katiyag (eritilir, sogutulur)

Ic harci icin:

Peynir

Maydanoz

Uzeri icin:

Kasar peyniri

Yapilisi

Oncelikle yogurt, yumurta ve kati yagdan olusan sos malzemeleri karistirilir. Ilk yufka tezgaha yayilir, uzerine sos surulur, ikinci ve ucuncu yufka icinde ayni islem yapilarak (3 kat yufka aralarinda sos olacak sekilde) hazirlanir. En usteki yufkanin uzerine de sos surulur. Tepsi buyuklugune gore 4 kenarindan kare olacak sekilde katlanir.Kalan soston uzerine de surulur. 190 derecede isinmis firina verilir, uzeri kizarana kadar pisirilir. (yaklasik 25 dk pisiyor.) Firindan cikinca uzeri once folyo ile sikica kapatilir, folyonun uzerine de ıslak mutfak bezi kapatilir. Iliyinca ustü acilir, ic malzemesi(peynir+maydanoz) yayilir. Bosluk kalmayacak sekilde sikica rulo yapilir. Kasar peyniri rendelenmis veya dilimler halinde rulonun uzerine konulur. Tekrar firina verilir, kasarlar hafif kizarana kadar pisirilir. Dilimlenerek sıcak servis edilir. Uzerindeki kasarları fazla kizarırsa servis icin dilimlerken kesimi zor olur.