SULTAN SEVDİ BÖREĞİ

4 adet yufka
Yarım paket tereyağı (125 gr)
1 adet yumurta
1 büyük çay bardağı yoğurt
İçi için:
2 su bardağı ezilmiş beyaz peynir
1 su bardağı rendelenmiş taze kaşar peyniri

Önce tereyağı eritilir, ılıyınca iki yüzlü balık tavasının iki parçası bu yağla yağlanır.
Kalan tereyağı çukur kaba konur. Üzerine yumurta ve yoğurt konur, iyice çırpılır.
Yufkalar üst üste konur, bıçakla ya da ruletle artı şeklinde kesilir, sonra her üçgen parça ortadan kesilir. Bu şekilde 32 üçgen parça elde edilmiş olur.
İlk üçgen parça alınır, sıvı karışımdan sürülür. Üzerine ikinci yufka parça konur, biraz daha sıvı karışım sürülür.
Yüzeyine beyaz peynir ve kaşar peyniri karışı sürülür, rulo yapılır ve gül börek gibi sarılır.
Bütün malzemeler bitene kadar işlemler tekrarlanır. Börekler tavaya ortadan kenara doğru konur. Tavanın ikinci diğer tarafı kapatılır.
Tava ocağın en büyük gözüne konur, hızlı ateşte 5 dakika pişince ocak kısılır, 25 dakika daha pişirilir.
Süre sonunda tavanın diğer yüzü çevrilir, 15 dakika kadar pişirilir. Toplamda 45 dakika pişmiş olur.
Ilık olarak servise sunulur.

Not: Böreğin hamur olmaması için piştikten hemen sonra açılmalıdır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 2123 | Adı: Sultan Sevdi Böreği | İndirme tarihi: 02.07.2025 - 17:44