

## **PEYNÝRLÝ BÖREK (sodalý)**

**Kategori : Börek ve Kekler**

**Yayýnlayan [Admin](#) 2015/10/20**

Normal

0

21

false

false

false

MicrosoftInternetExplorer4

margin-left:18.0pt;text-align:justify;line-height:115%;mso-layout-grid-align:none;text-autospace:none" class="MsoNormal">

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">MALZEMELER

margin-left:18.0pt;text-align:justify;line-height:115%;mso-layout-grid-align:none;text-autospace:none" class="MsoNormal">

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">1-Altý adet hazýr yufka

margin-left:18.0pt;text-align:justify;line-height:115%;mso-layout-grid-align:none;text-autospace:none" class="MsoNormal">

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">2-üç yumurta

margin-left:18.0pt;text-align:justify;line-height:115%;mso-layout-grid-align:none;text-autospace:none" class="MsoNormal">

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">3- bir demet maydanoz

margin-left:18.0pt;text-align:justify;line-height:115%;mso-layout-grid-align:none;text-autospace:none" class="MsoNormal">

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">4-bir küçük şipe soda (madensuyu)

margin-left:18.0pt;text-align:justify;line-height:115%;mso-layout-grid-align:none;text-autospace:none" class="MsoNormal">

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">5-bir su bardađ sývý

yađ

margin-left:18.0pt;text-align:justify;line-height:115%;mso-layout-grid-align:none;text-autospace:none" class="MsoNormal">

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">6- bir su bardađý sýt

margin-left:18.0pt;text-align:justify;line-height:115%;mso-layout-grid-align:none;text-autospace:none" class="MsoNormal">

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">7- 500gr.beyaz peynir

margin-left:18.0pt;text-align:justify;line-height:115%;mso-layout-grid-align:none;text-autospace:none" class="MsoNormal">

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">8-karabiber,pul biber,susam, çörekotu

margin-left:18.0pt;text-align:justify;line-height:115%;mso-layout-grid-align:none;text-autospace:none" class="MsoNormal">

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">YAPILIBİ:

margin-left:18.0pt;text-align:justify;line-height:115%;mso-layout-grid-align:none;text-autospace:none" class="MsoNormal">

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">Önce içi için. Maydanozu temizle ince kyy.peyniri ufala damak tadýnýza göre karabiber ve kırmýzy pul biber ilave et ve karýptýr. Kenara al .sýt , yumurta ( bir yumurtanın sarýsý ve ve yađın yarýsý hariç) yađý cýrp. fýrýn tepsisini 3 kabýk sývý yađla hertarafýný yađla. Birinci yufkayý ser fazla gelen kýsýmları tepside sarkýt .ikinci yufkayý parçala karýpýk olarak hertarafýna eþit miktarda yay. Çýrptýđın malzemenen her tarafýna serpiþtir bir yufka daha parçalayarak ser. İç malzemenin yarýsýný düzgünce yay. Tekrar parçalayarak bir yufka daha ser.çýrptýđın malzemenen serpiþtir.bepinci yufkayý da ayný bekiikde yay.kalan iç malzemeyi düzgünce yay. Tepside sarkýttýđın kýsýmları içe döru katla son yufkayý tepsi büyüklüđünde kalacak þekilde kenarlarýný kes. Kestiðin parçalarýný da tepsiye yay çýrptýđın malzemenin kalanýný tepsiye serp. Son yufkayý da serdikten sonra kare þeklinde istediðin boyutta kes. , ayýrdýđın yumurta sarýsý.yađý ve sodayý karýptýr. her tarafýna deðecek gibi düzgünce dök.dilimlerin ortasýna susam ve çörekotu karýpýmýný dök. Üstünü kapat serin yerde bir saat kadar dinlendir. 180 derecede önceden ýsýtýlmýþ fýrýnda üstü kýzarana kadar piþir. biraz dinlendirdikten sonra sýcak olarak servis yap. Wwwperinengin.net

/\* Style Definitions \*/

table.MsoNormalTable

{mso-style-name:"Normal Tablo";

mso-tstyle-rowband-size:0;

mso-tstyle-colband-size:0;

mso-style-noshow:yes;

mso-style-parent:"";

mso-padding-alt:0cm 5.4pt 0cm 5.4pt;

mso-para-margin:0cm;

mso-para-margin-bottom:.0001pt;

mso-pagination:widow-orphan;

font-size:10.0pt;

font-family:"Times New Roman";  
mso-ansi-language:#0400;  
mso-fareast-language:#0400;  
mso-bidi-language:#0400;}

