

## **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 sývy

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 kıy.peyniri ufala damak tadýnýza göre karabiber ve kırmýzý pul biber ilave et ve karýptýr. Kenara al .sýt , yumurta ( bir yumurtanýn sarýsý ve ve yađýn yarýsý hariç) yađý cýrþ. fýrýn tepsisini 3 kaþýk sývý yađla hertarafýný yađla. Birinci yufkayý ser fazla gelen kýsýmları tepsiden sarkýt .ikinci yufkayý parçala karýþýk olarak hertarafýna eþit miktarda yay. Çýrþýđýn malzemenin her tarafýna serpiþtir bir yufka daha parçalayarak ser. İç malzemenin yarýsýný düzgünce yay. Tekrar parçalayarak bir yufka daha ser.çýrþýđýn malzemenin her tarafýna serpiþtir.bepinci yufkayý da ayný bekiikde yay.kalan iç malzemeyi düzgünce yay. Tepsiden sarkýttýđýn kýsýmları içe döru katla son yufkayý tepsi büyüklüðünde kalacak þekilde kenarlarýný kes. Kestiðin parçalarýný da tepsiye yay çýrþýđýn malzemenin kalanýný tepsiye serp. Son yufkayý da serdikten sonra kare þeklinde istediðin boyutta kes. , ayýrdýđýn yumurta sarýsý.yađý ve sodayý karýptýr. her tarafýna deðecek gibi düzgünce dök.dilimlerin ortasýna susam ve çörekotu karýþýmýný 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;}

