KİRAZ'IN MUTFAĞI

Çıtır Rulo Börek

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6-8 Kişilik

Malzemeler:

- 3 adet yufka
- 200 gr beyaz peynir veya lor peyniri
- 1/2 demet maydanoz (ince kıyılmış)

Sosu İçin:

- 1/2 su bardağı sıvı yağ
- 1/2 su bardağı soda (maden suyu)
- 1 adet yumurta

Üzeri İçin:

- 1 yumurta sarısı
- Susam veya çörek otu

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. **İç Harcın Hazırlanması**
Ezilmiş peyniri ve kıyılmış maydanozu bir kapta karıştırın.

2. **Sosun Hazırlanması**
Sıvı yağ, soda ve yumurtayı bir kapta çırparak homojen bir sos elde edin.

3⃣ **Böreklerin Hazırlanması**
Yufkayı tezgaha serin, üzerine sos sürün. İç harçtan serpiştirin. Yufkayı rulo halinde sarın ve 3-4 parçaya bölün. Tüm yufkaları aynı şekilde hazırlayın.

4⃣ **Pişirme**
Börekleri yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Üzerine yumurta sarısı sürüp susam veya çörek otu serpin. Önceden ısıtılmış 190°C fırında 25 dakika, üzeri iyice kızarana kadar pişirin.

Lezzet İpucu: >>

⏱️ Daha çıtır bir sonuç için börekleri fırına vermeden önce 15 dakika buzdolabında bekletebilirsiniz. Ayrıca peynirli iç harcın içine biraz pul biber eklerseniz lezzetini artırabilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı