



KIRAZ'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 bardađı soda (maden suyu)
- 1 adet yumurta

**Üzeri İçin:**

- 1 yumurta sarısı
- Susam veya çörek otu

---

**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.

### 3▣ **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.

### 4▣ **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