

Osmaniye Biberli Lorlu Yufka

Toplam 27 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~222 kcal

Açılış 5/10

Osmaniye biberli lorlu yufka, lor ve biberli içi ince yufkaya sararak hafif ve çtör Akdeniz atırmajıdır.

Malzemeler

- 2 adet Yufka
- 150 gr Lor peyniri
- 1 adet Kırmızı biber
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

- Biberleri ince doğrayıp lor peyniriyle karıştırıp tuzla dengeleyin.
- Yufkaları tezgaha serip harcın kenara ince bir şerit halinde yayın.
- Yufkaları 1 kulo yapıştırmak için 1 v1 rarak uygun parçalara kesin.
- Ruloları kuru tavada 8 dakika çevirerek servis edin.

PÜF NOKTASI

Biberi küçük doğramak ruloyu sararken daha düzgün bir iç dağılım sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Ruloları dilimleyip yanında ayranla birlikte servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt