

Osmaniye Biberli Peynirli Börek

Toplam 45 dk

Hazırlanma 20 dk · Pişirme 25 dk

6 kişilik

Orta

~264 kcal

Açılış 15/10

Osmaniye biberli peynirli börek, ince yufkayla biberli iç ve peynirle katlayarak güneşe çit tuzlu ve misafirlik bir f1r1şi armağan eder.

Malzemeler

- 3 adet Yufka
- 200 gr Beyaz peynir
- 2 adet Kırmızı biber
- 1 adet Yumurta
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılı

1. Biberi küçük doğrayıp peynirle karıştırılarak iç harcınemli kalacak şekilde hazırlayın.
2. Yufkaları hafif yağlayıp harc eşit dağıtarak katlayın.
3. Börekleri tepsiye dizip üstlerine çirp1ş yumurtayı ince bir tabaka sürün.
4. 190°C f1r1nde 25 dakika üstü kızarana kadar pişirin ve 5 dakika dinlendirin.

PÜF NOKTASI

İç harc çok sulu bırakmamak böreğin tabanını kurulaştırır.

SERVİS ÖNERİSİ

Böreği dilimleyip yanında çayla, f1r1nde sıcak olarak servis edebilirsiniz.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta