

Bingöl Zervet Böreği

Toplam 80 dk Hazırlama 45 dk · Pişirme 35 dk 6 kişilik Zor ~590 kcal

Bingöl zervet böreği, ince yufka katları ile kavurma, ceviz, kuru meyve ve balla tereyağıyla zenginleştirilen eski usul bir yöre hamur işidir.

Malzemeler

Hamur için

- 6 adet Yufka

İç harç için

- 300 gr Kavurma
- 0.8 su bardağı Ceviz
- 0.5 su bardağı Kuru üzüm
- 8 adet Kuru kayısı
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Sos için

- 100 gr Tereyağı
- 2 yemek kaşığı Bal

Yapılışı

- Kuru kayısıları küçük doğrayın. Kuru üzümle birlikte 10 dakika 110°C'de bekletin.
- Kavurmayı tavada 5 dakika 150°C'de pişirin.
- Cevizi iri kıyımına kavurma, kuru üzüm, kayısı ve karabiberle karıştırın.
- Tereyağı eritip balla karıştırın.
- Tepsiye yufkaları balla tereyağı sürerek kat kat yerleştirin.
- Orta kata kavurmalı harçları ve kalan yufkaları aynı şekilde kapatın.
- Böreği 190°C'de fırında 30 ila 35 dakika kızarana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Yufka katları çok ıslatmadan yağlamak böreğin hem gevrek hem dolgun kalmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanında ayran ve köz biberle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş