

Cevizli Erişte Böreği

Toplam 42 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 22 dk

6 kişilik

Orta

~278 kcal

Açılış 5/10

Sivas cevizli erişte böreği, haşlanmış erişteyi cevizli içle fırınlayarak yapılan ve doyurucu bir hamur işi hazırlar.

Malzemeler

- 250 gr Erişte
- 2 adet Yufka
- 0.8 su bardağı Ceviz
- 1 su bardağı Yoğurt
- 30 gr Tereyağı
- 120 gr Beyaz peynir
- 1 adet Yumurta
- 0.5 su bardağı Süt
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Erişteyi kaynar tuzlu suda 6 dakika haşlayıp süzün.
2. Tereyağı tavada 1 dakika eritip erişteyi yağla karıştırın.
3. Tepsiyeye erişte, ceviz ve peynir katlarını sıralayın.
4. Üstüne çırpmalı yumurtalı sütü dökün, katlar kuru kalmasın.
5. 190°C fırında 18 dakika üstü kızarana kadar pişirin.
6. Böreği 8 dakika dinlendirip kare dilimleyin.

PÜF NOKTASI

Erişteyi diri haşlamak börekte hamurlaşmayı önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Böreği dilimleyip yanında çayla, fırında veya 115°C servis edin.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş

Süt

Yumurta