

# Cevizli Göce İçli Börek

Toplam 44 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 24 dk

6 kişilik

Orta

~276 kcal

Açılış 15/10

Sivas usulü cevizli göce içli börek, ince yufkayla göce ve cevizli harçla buluşturarak kıtık ve kışkır bir hamur işi çıkarır.

## Malzemeler

- 4 adet Yufka
- 1 su bardağı Göce
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Tuz

## Yapılış

- Göceyi tuzlu suda 10 dakika haşlayın.
- Yumuşayan göceyi süzüp ceviz ve zeytinyağıyla karıştırın.
- İç harcın 5 dakika soğutun, yufkayı yumuşatması için 5 dakika bekletin.
- Yufkaya harçları yayıp böreği sıkı halde sarın.
- Böreği 190°C fırında 24 dakika kızarana kadar pişirin.

### PÜF NOKTASI

Göceyi önceden 10 dakika haşlamak börekte sert çekirdek kalmasını önler.

### SERVİS ÖNERİSİ

Böreği dilimleyip yanında ayranla 11 olarak hemen servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş