

# Domatesli Lorlu Kirik Börek

Toplam 36 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Orta

~272 kcal

Açılış 5/10

Denizli usulü domatesli lorlu kirik börek, yufka domates ve lorla buluşturarak yumuşak içli, kıtır kenarlı bir fırın yapılar.

## Malzemeler

- 4 adet Yufka
- 3 adet Domates
- 180 gr Lor peyniri
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.3 demet Maydanoz
- 1 adet Yumurta
- 0.5 su bardağı Süt

## Yapılışı

- Lor, doğranmış domates ve maydanozu karıştırıp harc hazırlayın.
- Yufkaları parçalar halinde kırıyağlanmış tepsiye serpiştirin.
- Lorlu harc yufka aralarını ayıntek noktada toplanmasını diye.
- Yumurta ve sütlü sosu tepsiye gezdirip 10 dakika bekletin.
- Böreği 190°C fırında 20 dakika pişirin.
- Böreği 7 dakika dinlendirin, lorlu iç keserken dağılmasın.

### PÜF NOKTASI

Domatesin suyunu kışürdirmek böreğin tabanını kuru tutar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Domatesli lorlu kirik böreği 11 tabakta sunup lorlu domatesli katları görünür bırakın.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta