

# Edirne Bademli P1rasalı Börek

Toplam 93 dk

Hazırlama 24 dk · Pişirme 42 dk

6 kişilik

Orta

~330 kcal

Açılış 16/10

Edirne usulü bademli p1rasalı börek, sotelenmiş p1rasa beyaz peynir ve bademi ince yufka katlarındaki tıbbi tepsiye dönüştürür.

## Malzemeler

- 4 adet Yufka
- 4 dal P1rasa
- 200 gr Beyaz peynir
- 0.3 su bardağı Badem
- 1 adet Yumurta
- 0.8 su bardağı Süt

## Yapılışı

1. P1rasaları ince doğrayıp bademleri iri kırın.
2. P1rasaları tavada 8 dakika yumuşatın.
3. P1rasa peynir ve bademle karıştırıp soğutun.
4. Yufkaları sütlü yumurtalı sosla katlayıp kuru kenar kalmasını diye.
5. Böreği 180°C fırında 24 dakika kızarana kadar pişirin.
6. Böreği 8 dakika dinlendirin, bademli p1rasalı keserken dökülmesin.

### PÜF NOKTASI

P1rasayı önceden söndürmek böreğin içini sulandırmaz.

### SERVİS ÖNERİSİ

Ayran ve domatesle 11 servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Kuruyemiş