

Eskişehir Haşhaşlı Nohutlu Börek

Toplam 42 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 24 dk

6 kişilik

Orta

~252 kcal

Açılış 6/10

Eskişehir haşhaşlı nohutlu börek, yufka haşhaş ezmesi ve ezilmiş nohutla katlayarak gevrek, tok ve farklı bir tat yapar.

Malzemeler

- 3 adet Yufka
- 1.5 su bardağı Haşlanmış nohut
- 3 yemek kaşığı Haşhaş ezmesi
- 2 yemek kaşığı Yağ

Yapılışı

- Haşlanmış nohudu ezip haşhaş ezmesiyle koyu bir iç harç haline getirin.
- Yufkalara harcın ince tabaka halinde sürüp kenarlarınıde kılın.
- Yufkaları tulo yapıp tepsiye dizin ve üzerlerini hafif yağlayın.
- Böreği 190°C fırında 24 dakika kızarana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Nohudu iri bırakmakçe hoş bir doku kazandırır.

SERVİS ÖNERİSİ

Dilimleyip 11 servis edin, yanında ayran ve turşu sunabilirsiniz.

Alerjenler

Gluten