

# İsotlu Tandır Böreği

Toplam 40 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 22 dk

6 kişilik

Orta

~264 kcal

Açılış 5/10

Şanlıurfa usulü isotlu tandır böreği, ince yufkayla iç harcını buluşturarak gevrek, yağlı ve çay yanında sütlü bir hamur işi hazırlar.

## Malzemeler

- 4 adet Yufka
- 1 adet Soğan
- 1 tatlı kaşığı Isot
- 3 yemek kaşığı Ayçiçek yağı
- 0.3 demet Maydanoz

## Yapılış

1. Kıymalı soğan ve isotla orta ateşte 7 dakika kavurup soğutun.
2. Yufkaları tezgaha açıp iç harcını ince şerit halinde paylaşın.
3. Yufkaları kapatıp kenarlarını bastırıp iç harcını pişerken dışarı çıkmasını.
4. Börekleri 200°C fırında 22 dakika kızartıp tava kadar pişirin.

### PÜF NOKTASI

İç harcını yufkalarıyla ısıtılarak hazırlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Dilimleyip sıcak servis edin, yanında ayran ve turşu sunun.

## Alerjenler

Gluten