

Yozgat Kaşık Böreği

Toplam 33 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~274 kcal

Açılış 5/10

Yozgat Kaşık Böreği, kaşıkla dövülen hamuru peynirli içle birleştirerek İç Anadolu mutfağının en değerli ve lezzetli yemeklerinden biri olan yumuşak bir tava böreği kazandı.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı un
- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- 120 gr beyaz peynir

Yapılışı

- 1.5 su bardağı un, 2 yumurta ve yoğurdu pürüzsüz çırpın.
- 120 gr beyaz peyniri ufalayın, karıştırın.
- Tavaya ateşte 15 dakika hamuru kaşıkla küçük parçalar halinde dökün.
- Börekleri 4 dakika ilk yüzleri kızarana kadar pişirin.
- Çevirip 4 dakika daha pişirin, içleri hamur kalmasın.

PÜF NOKTASI

Hamuru çok koyu bırakmamak için kaşıkla dövülen hamuru tavada eşit yayılmasını sağlayın.

SERVİS ÖNERİSİ

Ilık servis edin, yanında ayran ve domates dilimleri sunabilirsiniz.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta