

Laz Otlı Tava Böreği

Toplam 30 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Orta

~266 kcal

Açılış 5/10

Artvin laz otlı tava böreği, ince yufkayla ot ve peynirle tavada kızartılarak hazırlanan yumuşak içli bir yayla kahvaltısürur.

Malzemeler

- 2 adet Yufka
- 1 demet Karşlot
- 150 gr Beyaz peynir
- 20 gr Tereyağ

Yapış

- Başlangıçta kuru ve yaş malzemeleri ayrı tutun, karıştırma aşamasında temiz ilerlesin.
- İç harcın kuru kısmını hazırlayın.
- Yufkaları harçla kapatın ve hazırlayın.
- Böreği tavada 10 dakika pişirin.
- Kıvamı oturuncaya servis edin, fazla bekletmek peynirli dokuyu sertleştirir.

PÜF NOKTASI

İç harcın kuru tutmak böreğin tavada kolay çevrilmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip sıcak servis yapın, yanına çay ve domates salatası koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt