

Lorlu Enginar Böreği

Toplam 40 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 22 dk

6 kişilik

Orta

~256 kcal

Açılış 5/10

Lorlu Enginar Böreği; ince yufkalara enginar kalbi, lor peyniri ve dereotuyla hazırlanan harç sürülüp katlanmasyla yapılıp üzerine yumurta-süt karışımı sürülerek fırında kızartılır.

Malzemeler

- 4 adet Yufka
- 4 adet Enginar kalbi
- 180 gr Lor peyniri
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 adet Yumurta
- 0.5 su bardağı Süt
- 0.5 demet Dereotu
- 0.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 tatlı kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Enginar kalplerini ince doğrayın lor peynirini çatalla ezip dereotu, tuz, karabiber ve 1 yemek kaşığı zeytinyağıyla harmanlayarak iç harc hazırlayın.
2. Yumurtanın 1 tanesinin sarısını 1 yumurta sarısı katarak üst sürme karışımını hazırlayın yumurtanın diğer kısmını iç harca ekleyip karıştırın.
3. Yufkayı ortadan ikiye kesip her parçaya iç harc eşit yayılacak şekilde enginar parçalarını üstüne yerleştirin; rulo veya üçgen formunda sarın.
4. Hazırladığınız böreği yağlanmış tepsiye dizip üzerlerini yumurta-süt karışımıyla kaplayın 200°C 15-20 dakika altın rengine gelene kadar pişirin.
5. Fırından çıkan böreği 5 dakika dinlendirip dilimleyerek sıcak servis edin; yanına yoğurt iyi gider.

PÜF NOKTASI

Enginar kalbi taze yoksa donmuş kullanıp pişirmeden önce mutlaka çözüp suyunu alın Dereotu son anda eklenmesi aromasını korur, harç parlak yeşil kalır.

SERVİS ÖNERİSİ

Böreği üçgen dilimleyip tabağa alıp yanına dilim domates, taze maydanoz ve bir kase yoğurtla Ege kahvaltısı tamamlayın.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta