

Lorlu Ispanaklı Tandir Böreği

Toplam 44 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 24 dk

6 kişilik

Orta

~274 kcal

Açılış 5/10

Kars usulü lorlu ispanaklı tandir böreği, ince yufkalar ve ispanakla oluşturularak çikolata ve güçlü bir börek hazırlar.

Malzemeler

- 4 adet Yufka
- 180 gr Lor peyniri
- 250 gr Ispanak
- 2 yemek kaşığı Tereyağı

Yapılış

- Ispanağı kaynatıp fazla suyunu süzdürün.
- Ispanağı tavada 6 dakika soteleyip suyunu çekirin.
- Ispanağı 5 dakika soğutun, lor eklenince sulanmasını.
- Lor ve baharatla harç karıştırın.
- Yufkaları harçla katlayıp peşiye yerleştirin.
- Ispanaklı tandir böreğini 190°C fırında 24 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Ispanağın suyunu sıkmal böreğin içinde buhar birikmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip 11 suyunun, yanına çay ve domates dilimleri koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt