

# Lorlu Patatesli Fırın Börek

Toplam 36 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Orta

~282 kcal

Açılış 5/10

Eskişehir usulü lorlu patatesli fırın börek, yufkayı ve patatesle buluşturarak yumuşak içli, kıtır bir fırın yemeği yapar.

## Malzemeler

- 3 adet Yufka
- 3 adet Patates
- 150 gr Lor peyniri
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Patatesi 20 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
2. Patatesi ezip 8 dakika soğutun, lor sıcakta eritilmesini bekleyin.
3. Lor, patates, tuz ve baharatla iç harcını hazırlayın.
4. Yufkaları harçla doldurup tepsiye dizin.
5. Patatesli böreğin üstüne yağ karıştırmayın.
6. Böreği 190°C fırında 20 dakika kızarana kadar pişirin.

### PÜF NOKTASI

Patatesi ezip 111'inde börek içinde harcın daha dengeli yayılmasını sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Lorlu patatesli böreği fırında pişirdikten sonra sıcak olarak servis yapın. Üstüne kızamıkçığı ekleyip üstü kızarmış görünümüne göre tabağa alın.

## Alerjenler

Gluten

Süt