

Ardahan Mercimekli Erişte Börek

Toplam 47 dk

Hazırlama 22 dk · Pişirme 25 dk

6 kişilik

Orta

~252 kcal

Açılış 6/10

Ardahan mercimekli erişte Börek, erişte ve mercimeği iç harç yaparak tok ve sağlıklı bir fırın sunar.

Malzemeler

- 3 adet Yufka
- 0.8 su bardağı Erişte
- 0.8 su bardağı Yeşil mercimek
- 1 adet Yumurta
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

- Mercimek ve erişteyi ayrı ayrı haşlayın, ikisini de diri bırakın.
- Mercimek ve erişteyi karıştırıp ve baharatla iç harç haline getirin.
- Harcı yufkaya yayın katlayıp peşiye düzgün biçimde yerleştirin.
- Üzerine yumurta sürüp 190°C fırında 25 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

İç harçta kullanılmak üzere yufkanın hamurlaşmasını azaltın.

SERVIS ÖNERİSİ

Böreği 11'erin, yanına ayran ve domates dilimleri koyun.

Alerjenler

Gluten

Yumurta