

Mihaliç Peyirli Domates Böreği

Toplam 40 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 22 dk

6 kişilik

Orta

~274 kcal

Açılış 15/10

Bursa usulü mihaliç peynirli domates böreği, ince yufkayla domates ve tuzlu yerel peynirle buluşturarak çitir, kokulu ve paylaşılabilir bir hamur işi yapar.

Malzemeler

- 4 adet Yufka
- 180 gr Mihaliç peyniri
- 3 adet Domates
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

- Domatesi ince doğrayıp çekirdekli sulu kısmını yufka ile silin.
- Mihaliç peynirini ufalayın ve domatesle karıştırın.
- Yufkaları üçle katlayıp kenarları bastırın.
- Börekleri 200°C fırında 22 dakika üstü kızarana kadar pişirin.
- 5 dakika dinlendirip dilimleyin, peynir keserken dırtarak çıkarın.

PÜF NOKTASI

Domatesi çekirdeklerinden arındırarak böreğin tabanını iletmez.

SERVIS ÖNERİSİ

Böreği ılık sunun, yanına çay ve salatalık dilimleri koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt