

Aydin Nohutlu Otlu Börek

Toplam 47 dk

Hazirlama 22 dk · Pişirme 25 dk

6 kişilik

Orta

~236 kcal

Açılış 6/10

Aydin nohutlu otlu Börek, ince yufkayla nohut ve Ege otlarıyla doldurarak çıtırlı ve öğünlük bir fırın işidir.

Malzemeler

- 3 adet Yufka
- 1 su bardağı Haşlanmış nohut
- 1 demet Karş Ege otu
- 1 adet Yumurta
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

- Hamur veya yufkayı tezgaha alıp iç malzemeleri ince doğrayın.
- İç harcını 2 yemek kaşığı zeytinyağıyla 5 dakika orta ateşte çevirip soğutun.
- Hamuru porsiyonlara ayırıp kenarları kurumadan örtülü bekletin.
- Parçaları iç harcını paylaştıran kenarları açılmayacak biçimde kapatın.
- Üstüne yumurta sürüp önceden ısıtılmış fırında 15-20 dakika kadar pişirin.
- Fırından çıkınca 5 dakika dinlendirin, hamur yırtılmadan servis edin.

PÜF NOKTASI

Otları kavurmadan eklemek böreğin içinde daha canlı bir doku bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Böreği 11 ile, yanına ayran ve domates dilimleri koyun.

Alerjenler

Gluten

Yumurta