

Otlu Peynirli Tandır Böreği

Toplam 44 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 24 dk

6 kişilik

Orta

~276 kcal

Açılış 5/10

Van usulü otlu peynirli tandır böreği, ince hamuru otlu peynirle doldurarak gevrek, tuzlu ve paylaşılabilir hamur işi sunar.

Malzemeler

- 2.5 su bardağı Un
- 200 gr Otlu peynir
- 0.3 demet Maydanoz
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.8 su bardağı Su

Yapılış

1. Başlangıçta un ve yağ malzemeleri ayrı tutun, karıştırma aşamasında temiz ilerlesin.
2. Hamuru yoğurup dinlendirin, hazır tutun.
3. Peynirli içi yerleştirip kapatın.
4. Böreğini 190°C fırında 24 dakika pişirin, altı gevreklessin.
5. Kuvamotunca servis edin, fazla bekletmek peynirli dokuyu sertleştirir.

PÜF NOKTASI

Otlu peyniri süzmek böreğin tabanında fazla nem birikmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Böreği sıcak sunun, yanına çay ve domates dilimleri koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt