

Bilecik Peynirli Dereotlu Mini Börek

Toplam 38 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 5/10

Bilecik peynirli dereotlu mini Börek, küçük porsiyonlarda ç1tve kokulu bir misafirlik f1r1şi hazırlar.

Malzemeler

- 3 adet Yufka
- 150 gr Beyaz peynir
- 0.3 demet Dereotu
- 1 adet Yumurta
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

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

PÜF NOKTASI

İç harc çok sıktırmak mini böreklerin pişerken açılmasıdır.

SERVİS ÖNERİSİ

Mini börekleri sıcak sunun, yanına çay ve domates koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta