

Peynirli Mantarlı Rulo Börek

Toplam 40 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 22 dk

6 kişilik

Orta

~272 kcal

Açılış 5/10

Sakarya usulü peynirli mantarlı rulo börek, yufka, mantar ve peynirle buluşturarak çikolata katmanlı ve doyurucu bir börek hazırlar.

Malzemeler

- 4 adet Yufka
- 300 gr Mantar
- 150 gr Beyaz peynir
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

- Mantarı ince doğrayıp geniş tavada 6 dakika suyunu çekirin, börek tabanını ısıtın.
- Mantar soğuyunca peynir, maydanoz ve karabiberle karıştırın.
- Yufkayı serip yağlı süt karışımını tekerlemlendirin.
- Harcı uzun kenara yayıp yufkayı 1 cm kadar rulo sarın.
- Ruloyu tepsiye alıp üzerine yumurta sürün.
- 190°C fırında 22 dakika pişirin, mantarlı harç tabanını yumuşatın.

PÜF NOKTASI

Mantar 6 dakika suyunu çekene kadar çevirmek böreğin tabanını kuru tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Rulo böreği 11 suyunun, yanına ayran ve roka koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta