

Peynirli Pazı Tava Böreği

Toplam 28 dk

Hazırlama 6 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~248 kcal

Açılış 5/10

Balıksız peynirli pazı tava böreği, ince yufka pazı ve beyaz peynirle tavada kızartılarak yumuşak içli ve kahvaltılık lokma verir.

Malzemeler

- 2 adet Yufka
- 150 gr Pazı
- 150 gr Beyaz peynir
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

- Malzemeleri ölçüp ayrı kaplara alınıp kalınlıklarında arama yapılmaması için tezgah düzenleyin.
- Pazı ve peyniri 1 dakika karıştırın, yapraklar eşit dağılsın.
- Yufkaları zarf gibi kapatıp peynir tavaya akmasın.
- Böreği tavada 10 dakika pişirin.
- Son dokusunu kontrol edip tabaklayın servis dokuyu korur.

PÜF NOKTASI

Pazı tuzunu sıkarak kullanmak böreğin tabanını kuru tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Böreği sıcak sunun, yanına çay ve domates dilimleri koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt