

Yozgat Peynirli Yeşil Mercimek Börek

Toplam 47 dk

Hazırlama 22 dk · Pişirme 25 dk

6 kişilik

Orta

~248 kcal

Açılış 16/10

Yozgat peynirli yeşil mercimek Börek, mercimeği beyaz peynirle birleştirerek k1rsaf soforalara tok ve ç1t1bir teps1 böreği kazandı1r1r.

Malzemeler

- 3 adet Yufka
- 1 su bardağı Yeşil mercimek
- 150 gr Beyaz peynir
- 1 adet Yumurta
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

1. Mercimeği 15 dakika haşlayıp süzün.
2. Mercimeği peynirle karıştırıp yufkalara yayın.
3. Üzerine yumurta sürüp 190°C fırında 25 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Mercimeği fazla sulu bırakmamak böreğin altını kurumaması için önemlidir.

SERVIS ÖNERİSİ

Geniş tabakta, üstüne taze ot ve birkaç damla zeytinyağı gezdirip yanındaki ekmeğ dilimi sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta