

Ricotta Mısır Böreği

Toplam 40 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 24 dk

6 kişilik

Kolay

~248 kcal

Açılış 5/10

Avustralya brunch sofralarındaki ricotta mısır böreği; milföy hamuruna taze mısır taneleri, ricotta peyniri, yumurta ve frenk soğanın daroluşan dolgu yatırılarak 200°C fırında üst yüzü altı renk alana kadar pişirilen, dilim halinde servis edilen brunch tabağıdır.

Malzemeler

- 4 adet Milföy hamuru
- 2 su bardağı mısır taneleri
- 200 gr Ricotta
- 2 adet Yumurta
- 0.3 çay kaşığı Karabiber
- 0.5 tatlı kaşığı Tuz
- 2 yemek kaşığı Frenk soğan
- 2 yemek kaşığı Süt

Yapılışı

- Milföy hamurunu 26 cm tart kalıbına yerleştirip kenarları çatalla taban deliklerini açın.
- Geniş kapta ricotta peynirini çatalla ezin; 1 yumurta, frenk soğan, tuz ve karabiberle harmanlayıp pürüzsüzleştirin.
- Mısır tanelerini ricotta karışımına tart kalıbına eşit yayın üzerine kalan yumurtayı sütle çırptıktan sonra ekleyin.
- 200°C fırında 24 dakika üst yüzü altı renge gelene kadar pişirin.
- Fırından çıkan böreği 5 dakika dinlendirip dilimleyerek sıcak servis edin; yanına yeşillikli salata yatırın.

PÜF NOKTASI

Milföy hamurunu kalıba yerleştirdikten sonra çatalla delikler açılırken kabarmaz ve dolgu eşit oturur. Mısır tanelerini taze veya donmuş kullanabilirsiniz; konserve mısır kullanırsanız süzdürün.

SERVIS ÖNERİSİ

Böreği üçgen dilimleyip tabağa alıp yanına yeşillikli salata, dilim domates ve avokado dilimleriyle Avustralya brunch tabağını tamamlayın.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

