

Doğu Anadolu Esintili Tandır Böreği

Toplam 60 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 25 dk

6 kişilik

Orta

~294 kcal

Açılış 15/10

Doğu Anadolu'nun tandırda pişen geleneksel böreklerinden esinlenen, ev fırınına uyarlanmış sütü, yağlı yufka böreği. Çift kat kat yufka ve peynirin yumuşaklığı şütlü sosun derinliğiyle buluşuyor. Sabah kahvaltısı veya çay saati için doyurucu.

Malzemeler

Katlar için

- 4 adet Yufka

İç için

- 250 gr Beyaz peynir

Sos için

- 150 ml Süt
- 70 gr Tereyağ
- 1 adet Yumurta
- 0.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.3 demet Maydanoz (opsiyonel)
- 0.5 çay kaşığı Karabiber (opsiyonel)

Yapılış

- Fırını 200°C'de 15 dakika öncisi tereyağıyla yağlayın.
- Süt, eritilmiş tereyağ ve yumurtayı 10 dakika süzülürken karıştırarak sosu hazırlayın.
- Beyaz peyniri çatalla ezin; opsiyonel k1y15 mm maydanoz, tuz ve karabiberi katı harc hazırlayın.
- İlk yufkayı tepsiye serin, üzerine sosun bir kısmını gezdirin; ikinci yufkayı da aynı şekilde yerleştirin.
- İç harc eşit yayılan iki yufkayı sosla aralayarak üzerine kapatın en üste bolca sos gezdirin.
- 200°C fırınına 22-25 dakika üstü altı renge dönene kadar pişirin; 5 dakika dinlendirip dilimleyerek servis edin.

PÜF NOKTASI

Yufkalar sererken hafif kırılmaları için fırınca pişerken daha katı ve havalı görünür. Beyaz peynir tuzluysa harca ek tuz koymayın.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak çay veya soğuk ayranla, isteğe göre üzerine susam veya çörek otu serpilerek servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta