

Tekirdağ Pırasalı Peynir Böreği

Toplam 91 dk

Hazırlama 22 dk · Pişirme 44 dk

6 kişilik

Orta

~355 kcal

Açılış 16/10

Tekirdağ usulü pırasalı peynir böreği, sotelenmiş pırasa ve beyaz peyniri yufka katlarında bir Trakya tepsisine dönüştürür.

Malzemeler

- 5 adet Yufka
- 4 dal Pırasa
- 250 gr Beyaz peynir
- 1 adet Yumurta
- 1 su bardağı Süt
- 0.5 su bardağı Sıyağ
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Pırasaları ince doğrayıp tuzla tavada 7 dakika soteleyin.
2. Beyaz peynir ve sotelenmiş pırasayı karıştırıp harc hazırlayın.
3. Süt, yumurta ve sıyağı yufkaların arasına sürün.
4. Pırasalarıyla katları tamamlayıp böreği dilimleyin.
5. 180°C fırında 25-38 dakika kızarana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Pırasaları önceden sotelemek börekteki çiğ kokuyu azaltır.

SERVİS ÖNERİSİ

Domates salatasıyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta