

Antalya Serpme Börek

Toplam 70 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Zor

~360 kcal

Açılış 15/10

Serpme börek, ince açılan hamurun peynirli harçla katlanması ve sacda veya tavada pişirildiği Antalya usulü çitir börektir.

Malzemeler

- 4 su bardağı Un
- 1.5 su bardağı Su
- 250 gr Beyaz peynir
- 0.3 demet Maydanoz
- 4 yemek kaşığı Tereyağı
- 2 yemek kaşığı Sıyağ
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Un, su ve tuzla pürüzsüz hamur yoğurun.
2. Hamuru 30 dakika kapalı dinlendirin.
3. Peynir ve maydanozu ezmeden karıştırın.
4. Hamuru yağlanmış tezgaha ince açın.
5. Peynirli harcı serpip hamuru zarf gibi katlayın.
6. Böreği yağlı tavada her yüzü 5 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamuru dinlendirmek açarken yırtılmalarını önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak böreği domates, salatalık ve çayla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt