

Osmaniye Biberli Lorlu Yufka

Toplam 27 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~222 kcal

Açılış 5/10

Osmaniye biberli lorlu yufka, lor ve biberli içi ince yufkaya sararak hafif ve çtör Akdeniz atırmacı karır.

Malzemeler

- 2 adet Yufka
- 150 gr Lor peyniri
- 1 adet Kırmızı biber
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

1. Biberi ince doğrayıp orla karıştırın.
2. Yufkaları tulo yapın.
3. Ruloları tavada 8 dakika 150°C'de servis edin.

PÜF NOKTASI

Biberi küçük doğramak ruloyu sararken daha düzgün bir iç dağılım sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Ruloları dilimleyip yanında ayranla 11°C'de servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt