

Osmaniye Biberli Peynirli Börek

Toplam 45 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 25 dk

6 kişilik

Orta

~264 kcal

Açılış 15/10

Osmaniye biberli peynirli börek, ince yufkayla biberli iç ve peynirle katlayarak güneşe çit tuzlu ve misafirlik bir fırtına armağan eder.

Malzemeler

- 3 adet Yufka
- 200 gr Beyaz peynir
- 2 adet Kırmızı biber
- 1 adet Yumurta
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

- Biberi küçük doğrayıp peynirle karıştırın.
- Yufkaları yağlayıp iç harçla katlayın.
- Üzerine yumurta sürüp 190°C fırında 25 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

İç harc çok sulu bırakmamak böreğin tabanını kurutmaz.

SERVİS ÖNERİSİ

Böreği dilimleyip yanında çayla, fırında veya 115°C'de kızdırın.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta