

Cevizli Erişte Böreği

Toplam 42 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 22 dk

6 kişilik

Orta

~278 kcal

Açılış 5/10

Sivas cevizli erişte böreği, haşlanmış erişteyi cevizli içle fırınlayarak yapılan ve doyurucu bir hamur işi hazırlar.

Malzemeler

- 250 gr Erişte
- 2 adet Yufka
- 0.8 su bardağı Ceviz
- 1 su bardağı Yoğurt
- 30 gr Tereyağı

Yapılış

1. Erişteyi kaynar suda 7-8 dakika haşlayıp süzün.
2. Yoğurdu pürüzsüz olana kadar çırpın. Cevizi iri kıyın.
3. Bir yufkayı tepsiye serip yoğurtlu karışım sürün, erişte ve ceviz paylaştırın.
4. Kalan yufkayı üstüne kapatıp erimis tereyağı gezdirin.
5. Böreği 190°C fırında 20-35 dakika kızartıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Erişteyi diri haşlamak börekte hamurlaşmayı önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Böreği dilimleyip yanında çayla, fırında veya 110°C'de servis edin.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş

Süt