

Cevizli Göce İçli Börek

Toplam 44 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 24 dk

6 kişilik

Orta

~276 kcal

Sivas usulü cevizli göce içli börek, ince yufkayla göce ve cevizli harçla buluşturarak kıtır ve kışkır bir hamur işi çıkarır.

Malzemeler

- 4 adet Yufka
- 1 su bardağı Göce
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

- Göceyi sıcak suda 15 dakika bekletip süzün.
- Göceyi cevizle karıştırıp, harç toparlamak için kısaca yoğurun.
- Yufkaları zeytinyağıyla yağlayıp naraya göceli harç eşit yayın.
- Böreği sarımsaklı alın, 190°C fırında 30-35 dakika pişirin.
- Üstü kızardıkça 10 dakika dinlendirip dilimleyin.

PÜF NOKTASI

Göceyi önceden 10 dakika haşlamak börekte sert çekirdek kalmalarını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Böreği dilimleyip yanlarında ayranla birlikte servis edin.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş