

Denizli Börülce Böreği

Toplam 43 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 28 dk

4 kişilik

Kolay

~330 kcal

Açılış 6/10

Denizli börülce böreği, ufalanmış kuru yufkayı yağda kızartıp, haşlanmış börülceyle harmanlayan sıcak ve sade yöre yemeğidir.

Malzemeler

- 3 adet Kuru yufka
- 500 gr Taze börülce
- 0.5 çay bardağı Sıyık yağ
- 5 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

- Taze börülceyi 10 dakika haşlayın.
- Kuru yufkaları parçalar halinde ufalayın.
- Sıyık yağ geniş tavada 2 dakika ısıtın.
- Ufalanmış yufkayı yağda 10 dakika kızartarak kızartın.
- Haşlanmış börülce, tuz ve karabiberi ekleyip 5 dakika harmanlayarak pişirin.

PÜF NOKTASI

Yufkayı önce yağda gevretmek börülce suyuyla hamurlaşmasını önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak tavadan alıp yanından turşu ve ayranla servis edin.

Alerjenler

Gluten