

Domatesli Lorlu Kirik Börek

Toplam 36 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Orta

~272 kcal

Denizli usulü domatesli lorlu kirik börek, yufkayı domates ve lorla buluşturarak yumuşak içli, kıtır kenarlı bir fırın yapar.

Malzemeler

- 4 adet Yufka
- 3 adet Domates
- 180 gr Lor peyniri
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılı

- Doğranmış domates ve lor peynirini karıştırarak harc hazırlayın.
- Yufkaları parçalara bölüp yağlanmış tepsiye kat kat yerleştirin.
- Her kata domatesli lorlu harçtan serpiştirin.
- Böreği 190°C fırında 18-20 dakika pişirin.
- Ilımlı olarak servis tabağına alın.

PÜF NOKTASI

Domatesin suyunu kışkırmak börenin tabanını kurutur.

SERVIS ÖNERİSİ

Ilımlı servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt