

Edirne Bademli P1rasalı Börek

Toplam 59 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Orta

~330 kcal

Edirne usulü bademli p1rasalı börek, sotelenmiş p1rasalı beyaz peynir ve bademi ince yufka katlarındaki taze tepsie dönüştürür.

Malzemeler

- 4 adet Yufka
- 4 dal P1rasa
- 200 gr Beyaz peynir
- 0.3 su bardağı Badem
- 1 adet Yumurta
- 0.8 su bardağı Süt

Yapılışı

- P1rasayı ince doğrayıp 8 dakika tavada yumuşatın.
- Beyaz peynir ve bademi p1rasayla karıştırın.
- Yufkaları sütlü yumurtalı sosla katlayın.
- 180°C fırında 22-35 dakika kızarana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

P1rasayı önceden söndürmek böreğin içini sulandırmaz.

SERVİS ÖNERİSİ

Ayran ve domatesle 11 servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Kuruyemiş