

# İsotlu Tandır Böreği

Toplam 40 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 22 dk

6 kişilik

Orta

~264 kcal

Açılış 5/10

Şanlıurfa usulü isotlu tandır böreği, ince yufkayla iç harcını buluşturarak gevrek, yağlı ve çay yanında güçlü bir hamur işi hazırlar.

## Malzemeler

- 4 adet Yufka
- 1 adet Soğan
- 1 tatlı kaşığı İso
- 3 yemek kaşığı Ayçiçek yağı
- 0.3 demet Maydanoz

## Yapılış

- Soğanı ince doğrayın, ayçiçek yağına 4 dakika yumuşatın.
- İsotu ve kuru maydanozu ekleyip iç harcını hazırlayın.
- Yufkaları serin, harcın paylaştırarak kulolar yapın.
- Börekleri tepsiye alın, üzerlerini hafifçe yağlayın.
- 180°C fırında 22-25 dakika pişirip 11 servis edin.

### PÜF NOKTASI

İç harcını yufkanın ısınmasıyla azaltın.

### SERVİS ÖNERİSİ

Dilimleyip sıcak servis edin, yanında ayran ve turşu sunun.

## Alerjenler

Gluten