

# Yozgat Kaşık Böreği

Toplam 33 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~274 kcal

Açılış 5/10

Yozgat Kaşık Böreği, kaşıkla ökülen hamuru peynirli içle birleştirerek İç Anadolu mutfağının en değerli ve lezzetli yemeklerinden biri olan yumuşak bir tava böreği kazandı.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı Un
- 2 adet Yumurta
- 1 su bardağı Yoğurt
- 120 gr Beyaz peynir

## Yapılışı

- Un, yumurta ve yoğurdu çırpın.
- Peyniri ekleyip harcın kıvamını almasını sağla.
- Hamuru tavada kaşıkla pişirerek servis edin.

### PÜF NOKTASI

Hamuru çok koyu bırakmamak kaşık böreğinin tavada eşit yayılmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Ilık servis edin, yanına ayran ve domates dilimleri sunabilirsiniz.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta