

Laz Otlı Tava Böreği

Toplam 30 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Orta

~266 kcal

Açılış 15/10

Artvin laz otlı tava böreği, ince yufkayla otlar ve peynirle tavada kızartılarak taze ve yumuşak içli bir yayla kahvaltıda idealdir.

Malzemeler

- 2 adet Yufka
- 1 demet Karşlot
- 150 gr Beyaz peynir
- 20 gr Tereyağ

Yapılı

- Karşlotu ince kırıntıya beyaz peynirle birlikte iç harca dönüştürün.
- Yufkaları tavaya yerleştirirken aralarında eritilmiş tereyağıyla yağlayın.
- Otlı harcı tavaya yayın yufkayı bohça gibi kapatın.
- Böreği orta ateşte her yüzü 6-7 dakika kızartın.
- Dilimleyip 5 dakika dinlendirerek servis edin.

PÜF NOKTASI

İç harcın kuru tutmak böreğin tavada kolay çevrilmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip sıcak olarak, yanına çay ve domates salatası koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt