

Lorlu Enginar Böreği

Toplam 40 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 22 dk

6 kişilik

Orta

~256 kcal

Açılış 15/10

Urla usulü lorlu enginar böreği, ince yufkayla enginar ve lorla buluşturarak hafif, çıtır ve Ege kokulu bir hamur işi yapar.

Malzemeler

- 4 adet Yufka
- 4 adet Enginar kalbi
- 180 gr Lor peyniri
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

- Enginar kalplerini küçük doğrayın ve lor peyniriyle iç harç yapın.
- Yufkaları zeytinyağıyla yağlayın ve harç içlerine paylaştırın.
- Yufkaları tulo ya da bohça biçiminde kapatın.
- Börekleri 190°C fırında 25-30 dakika kızarana kadar pişirin.
- Börekleri ılıtılarda servis edin.

PÜF NOKTASI

Enginar küçük küp kesmek börekte eşit dağılımını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Sahan tabakta, yanına zeytin ve bir kase zeytinyağlı yoğurtla verin.

Alerjenler

Gluten

Süt