

Lorlu İspanaklı Tandir Böreği

Toplam 44 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 24 dk

6 kişilik

Orta

~274 kcal

Kars usulü lorlu ispanaklı tandir böreği, ince yufkalar ve ispanakla oluşturularak çikolata ve güçlü bir börek hazırlar.

Malzemeler

- 4 adet Yufka
- 180 gr Lor peyniri
- 250 gr İspanak
- 2 yemek kaşığı Tereyağı

Yapılışı

- İspanağı doğrayıp tavada suyunu bırakıp kene kadar 5 dakika soteleyin.
- Soğuyan ispanak lor peyniriyle karıştırıp harc hazırlayın.
- Yufkaları tereyağıyla hafif yağlayıp harca kat kat yayarak rulo sarın.
- Böreği fırına alıp kızartıp üstünü kalan tereyağıyla yağlayın.
- Önceden 190°C ısıtılmış tandırda kızarana kadar 28-32 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

İspanağın suyunu sıkarak böreğin içinde buhar birikmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip 11 suyunun, yanına çay ve domates dilimleri koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt