

Lorlu Patatesli Fırın Börek

Toplam 36 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Orta

~282 kcal

Eskişehir usulü lorlu patatesli fırın börek, yufkayla ve patatesle buluşturarak yumuşak içli, kıtılı bir fırın yemeği yapar.

Malzemeler

- 3 adet Yufka
- 3 adet Patates
- 150 gr Lor peyniri
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılı

- Patatesleri haşlayıp orla birlikte ezin.
- Yufkaları yağlayıp harcınla paylaşın.
- Böreği tepsiye yerleştirip üstünü kapatın.
- Dilimleyip üzerine ince zeytinyağı sürün.
- Böreği 190°C fırında 25-30 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Patatesi ezip 111ndirmiş bir kârek içinde harcınla daha dengeli yayılmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

111servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt