

Ardahan Mercimekli Erişte Börek

Toplam 47 dk

Hazırlama 22 dk · Pişirme 25 dk

6 kişilik

Orta

~252 kcal

Açılış 6/10

Ardahan mercimekli erişte Börek, erişte ve mercimeği iç harç yaparak tok ve sağlıklı bir fırın sunar.

Malzemeler

- 3 adet Yufka
- 0.8 su bardağı Erişte
- 0.8 su bardağı Yeşil mercimek
- 1 adet Yumurta
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

- Mercimek ve erişteyi ayrı ayrı haşlayın.
- İkisini karıştırıp yufkaya yayın.
- Üzerine yumurta sürüp 190°C fırında 25 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

İç harç için kullanılmak üzere yufkanın hamurlaşmasını önleyin.

SERVIS ÖNERİSİ

Böreği 111'erin, yanına mayran ve domates dilimleri koyun.

Alerjenler

Gluten

Yumurta