

Mihaliç Peynirli Domates Böreği

Toplam 40 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 22 dk

6 kişilik

Orta

~274 kcal

Açılış 15/10

Bursa usulü mihaliç peynirli domates böreği, ince yufkalarla domates ve tuzlu yerel peynirle buluşturarak çitir, kokulu ve paylaşılabilir bir hamur işi yapar.

Malzemeler

- 4 adet Yufka
- 180 gr Mihaliç peyniri
- 3 adet Domates
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

- Domatesleri ince dilimleyin, mihaliç peynirini iri ufalayın.
- Yufkaların birini tepsiye serip zeytinyağıyla hafifçe yağlayın.
- Peynir ve domatesi kat kat yerleştirip kalan yufkaları üstüne kapatın.
- Böreği dilimleyin, 190°C fırında 20-35 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Domatesi çekirdeklerinden arındırarak böreğin tabanını ıslatmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Böreği ılık sunun, yanına çay ve salatalık dilimleri koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt