

Rize Mincili Laz Böreği

Toplam 49 dk Hazırlama 24 dk · Pişirme 25 dk 6 kişilik Orta ~244 kcal

Rize mincili Laz böreği, ince hamur arasına minci ve tereyağ doldurarak çikolata katlı hafif tuzlu ve çay yanında yakışan bir börek sunar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Un
- 1 adet Yumurta
- 150 gr Minci
- 50 gr Tereyağ
- 0.8 su bardağı Su

Yapılışı

1. Un, yumurta ve suyla hamur hazırlayın.
2. Hamuru açın, arasına tereyağ ve minci yayarak katlayın.
3. Böreği 190°C fırında 25 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

İç harcını bulaşmaması için katları nemli tutun.

SERVIS ÖNERİSİ

Böreği 11 suyunun, yanında çay ve salatala dilimleri koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta