

Rize Mincili Laz Böreği

Toplam 49 dk

Hazırlama 24 dk · Pişirme 25 dk

6 kişilik

Orta

~244 kcal

Açılış 15/10

Rize mincili Laz böreği, ince hamur arasına minci ve tereyağ doldurarak çikolata 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.

SERVİS ÖNERİSİ

Oda sıcaklığında servis edin, tadım için çikolata veya lavaş dilimleri koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta