

# Aydin Nohutlu Otlu Börek

Toplam 47 dk

Hazirlanma 22 dk · Pişirme 25 dk

6 kişilik

Orta

~236 kcal

Açılış 6/10

Aydin nohutlu otlu Börek, ince yufkayla nohut ve Ege otlarıyla doldurularak çıtırlı ve öğünlük bir fırın işidir.

## Malzemeler

- 3 adet Yufka
- 1 su bardağı Haşlanmış nohut
- 1 demet Karş Ege otu
- 1 adet Yumurta
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılışı

- Karş Ege otlarını ince kıyıp haşlanmış nohudu çatalla hafifçe ezin.
- Otları nohut ve zeytinyağı ile birleştirerek börek içini hazırlayın.
- Yufkaları üçer üçer harc eşit paylaştırmak üzere rulo sarın.
- Çırpılmış yumurtayı ruloların üzerine sürün.
- Aydin usulü otlü böreği 190°C fırında 25-30 dakika kızarana kadar pişirin.

### PÜF NOKTASI

Otları kavurmadan eklemek böreğin içinde daha canlı bir doku bırakır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Böreği 11 ile servis edin, yanına mayran ve domates dilimleri koyun.

## Alerjenler

Gluten

Yumurta