

Otlu Peynirli Tandır Böreği

Toplam 44 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 24 dk

6 kişilik

Orta

~276 kcal

Açılış 15/10

Van usulü otlu peynirli tandır böreği, ince hamuru otlu peynirle doldurarak gevrek, tuzlu ve paylaşılabilir hamur işi sunar.

Malzemeler

- 2.5 su bardağı Un
- 200 gr Otlu peynir
- 0.3 demet Maydanoz
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.8 su bardağı Su

Yapılış

1. Un ve suyla orta sertlikte hamur yoğurun, dinlenmesi için 20 dakika bekletin.
2. Otlu peynir ile maydanozu karıştırıp harcın homojen hale getirin.
3. Hamuru açıp harç içine yerleştirin, kenarları kapatıp yuvarlak form verin.
4. Böreği yağlanmış tepsiye alıp üstüne zeytinyağı sürün.
5. Önceden 200°C ısıtılmış fırında üstü kızarana kadar 25-30 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Otlu peyniri süzmek böreğin tabanında fazla nem birikmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Böreği sıcak sunun, yanına çay ve domates dilimleri koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt