

Patlıcanlı Kekikli Börek

Toplam 40 dk Hazırlama 18 dk · Pişirme 22 dk 6 kişilik Orta ~262 kcal

Tekirdağ usulü patlıcanlı kekikli börek, köz patlıcan ve peynirle buluşturarak katlı bir börek yapar.

Malzemeler

- 3 adet Yufka
- 2 adet Köz patlıcan
- 120 gr Beyaz peynir
- 1 tatlı kaşığı Kekik
- 0.5 su bardağı Süt

Yapılışı

- Patlıcan, peynir ve kekiği karıştırın.
- Yufkaları sütle hafifçe 1 slatı kat kat yerleştirin.
- Böreği 190 derecede 20 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Köz patlıcan suyunu süzmek böreğin tabanını ıslatır.

SERVİS ÖNERİSİ

Ilık servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt