

# Bilecik Peynirli Dereotlu Mini Börek

Toplam 38 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 5/10

Bilecik peynirli dereotlu mini Börek, küçük porsiyonlarda ç1tve kokulu bir misafirlik f1r1şi hazırlar.

## Malzemeler

- 3 adet Yufka
- 150 gr Beyaz peynir
- 0.3 demet Dereotu
- 1 adet Yumurta
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılış

- Peyniri dereotuyla karıştırın.
- Yufkayı küçük üçgenlere bölüp içi koyun.
- Üzerine yumurta sürüp 190°C f1r1n20 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

İç harc çok sıkılamak mini böreklerin pişerken açılmalarını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Mini börekleri sıcak sunun, yanına çay ve domates koyun.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta