

Peynirli Mantarlı Rulo Börek

Toplam 40 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 22 dk

6 kişilik

Orta

~272 kcal

Sakarya usulü peynirli mantarlı rulo börek, yufka, mantar ve peynirle buluşturarak çikolata katmanlı ve doyurucu bir börek hazırlar.

Malzemeler

- 4 adet Yufka
- 300 gr Mantar
- 150 gr Beyaz peynir
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

- Yufka malzemesini tezgaha alıp iç harcını karıştırın.
- Yufka ve Mantar malzemelerini içe karıştırın.
- Mantar iç harcını hamurun ortasına yayıp kenarları kapatın.
- Yufkaları 190°C fırında 20-24 dakika pişirin.
- Yufka pişer pişmez sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Mantar 6 dakika suyunu çekene kadar çevirmek böreğin tabanını kuru tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Rulo böreği 11 kuru, yanına ayran ve roka koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt