

Yozgat Peynirli Yeşil Mercimek Börek

Toplam 47 dk

Hazırlama 22 dk · Pişirme 25 dk

6 kişilik

Orta

~248 kcal

Açılış 16/10

Yozgat peynirli yeşil mercimek Börek, mercimeği beyaz peynirle birleştirerek k1rsal sofralara tok ve ç1t1bir tepsi böreği kazandı1r1r.

Malzemeler

- 3 adet Yufka
- 1 su bardağı Yeşil mercimek
- 150 gr Beyaz peynir
- 1 adet Yumurta
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

1. Mercimeği 15 dakika haşlayıp süzün.
2. Mercimeği peynirle karıştırıp yufkalara yayın.
3. Üzerine yumurta sürüp 190°C'de 25 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Mercimeği fazla sulu bırakmamak böreğin alt kısmının kurumaması için önemlidir.

SERVIS ÖNERİSİ

Böreği 111er, yanına ayran ve domates salatası koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta