

# Ricotta Mısır Böreği

Toplam 40 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 24 dk

6 kişilik

Kolay

~248 kcal

Açılış 5/10

Ricotta mısır böreği, taze mısır sütü ve ince hamurla buluşturarak nemli, hafif tatlı ve brunch sofralarına uygun bir dilim çikarır.

## Malzemeler

- 4 adet Milföy hamuru
- 2 su bardağı mısır unu
- 200 gr Ricotta
- 2 adet Yumurta
- 0.3 çay kaşığı Karabiber

## Yapılış

- Mısır unu, ricotta, yumurta ve karabiberi bir kaptan iyice karıştırın.
- Milföy hamurların ortasına yerleştirip iç harcına paylaştırın.
- Üst yüzeyi spatulayla düzleyin, kenarları çikarın.
- Böreği 200°C fırında 25-30 dakika kabarmaya kadar pişirin.
- Biraz ılındırdıktan sonra dilimleyip servis edin.

### PÜF NOKTASI

Mısır unundan kullanmak içte diri ve sulu bir doku bırakır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Böreği ılık servis edin, yanına yeşil salata ve kahve koyun.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta