

Tandır Böreği

Toplam 60 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

6 kişilik

Orta

~294 kcal

Açılış 5/10

Kars usulü tandır böreği, kalın yufka katları arasında peynirli içle birleşip kızarmış yüzeyler vererek piştiği yüksek yayla işidir.

Malzemeler

Katlar için

- 4 adet Yufka

İç için

- 250 gr Beyaz peynir

Sos için

- 150 ml Süt
- 70 gr Tereyağı
- 1 adet Yumurta

Yapılışı

- Süt, eritilmiş tereyağı ve yumurtayı karıştırarak sos hazırlayın.
- Yufkaları soslayıp beyaz peynirle kat kat tepsiye yerleştirin.
- Böreği önceden 200°C 15-20 dakika pişirin.
- Fırından çıkan böreği 10 dakika dinlendirin.
- Böreği dilimleyerek sıcak halde servis edin.

PÜF NOKTASI

Yufkaların arasına yağ sürmek böreğin her katında benzer çıtırlık oluşturur.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanında ayranla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta