

# Tekirdağ Peynirli P1rasa Böreği

Toplam 62 dk

Hazırlama 24 dk · Pişirme 38 dk

8 kişilik

Orta

~330 kcal

Tekirdağ peynirli p1rasa böreği, ince p1rasa beyaz peynirli içle yufka arasına 1 ç1t ve tuzlu bir tepsi böreği hazırlar.

## Malzemeler

- 4 adet Yufka
- 600 gr P1rasa
- 250 gr Beyaz peynir
- 2 adet Yumurta
- 1 su bardağ Yoğurt
- 0.5 su bardağ S1yağ

## Yapılış

- P1rasayı ince doğrayıp 10 dakika yumuşayana kadar soteleyin.
- P1rasa soğuyunca beyaz peynirle karıştırın.
- Yoğurt, yumurta ve yağ 1 ç1t1p1s hazırlayın.
- Yufkaları soslayarak tepsiye dizin ve içi yayın.
- 180°C fırında 25-38 dakika üstü kızarana kadar pişirin.

### PÜF NOKTASI

P1rasayı doğutmadan yufkaya koymak hamuru yumuşatır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Çay ve yoğurtla 11 dilimleyin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta