

Tekirdağ Pırasalı Peynir Böreği

Toplam 54 dk

Hazırlama 22 dk · Pişirme 32 dk

6 kişilik

Orta

~355 kcal

Tekirdağ usulü pırasalı peynir böreği, sotelenmiş pırasa ve beyaz peyniri yufka katlarında bir Trakya tepsisine dönüştürür.

Malzemeler

- 5 adet Yufka
- 4 dal Pırasa
- 250 gr Beyaz peynir
- 1 adet Yumurta
- 1 su bardağı Süt
- 0.5 su bardağı Yağ
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

- Pırasaları ince doğrayıp tuzla tavada 7 dakika soteleyin.
- Beyaz peynir ve sotelenmiş pırasayı karıştırıp harc hazırlayın.
- Süt, yumurta ve sıyağı yufkaları arasına sürün.
- Pırasaları harçla katları tamamlayıp böreği dilimleyin.
- 180°C fırında 25-38 dakika kızarana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Pırasayı önceden sotelemek börekteki çiğ kokuyu azaltır.

SERVİS ÖNERİSİ

Domates salatasıyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta