LEVREKLİ BÖREK

THY Skylife

5-6 adet milföy hamuru
1 haşlanmış veya fırında pişirilmiş levrek
1 çorba kaşığı dövülmüş badem
2 çorba kaşığı ufalanmış keçi peyniri
Yeterince tuz ve karabiber
1 yumurta
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 çorba kaşığı ince kıyılmış dereotu

Öncelikle milföy hariç tüm malzemeler güzelce karıştırılır. Diğer taraftan milföy hamurları tek tek su bardağı bastırılarak yuvarlak kesilir. Bunlar muffin kalıplarına yerleştirilir. Levrekli iç konduktan sonra üzeri yandaki hamurlarla kapatılır ve yumurta sarısı sürülüp 15 dakika 175 derecede pişirilip, sıcak servis yapılabilir.

© lezzetler.com tarif no:68698 • adı:LEVREKLİ BÖREK • gönderen:Cankat • indirme tarihi:24.04.2024 - 22:05