PIRASALI HAVUZ BÖREK

10 adet kare milföy hamuru
2 adet ince pırasa
1 adet yumurta
1 dilim beyaz peynir
1 kahve finvanı sıvıyağ

Pırasala ufak doğranır, sıvıyağda biraz yumuşayana kadar kavrulur. Ateşten alınır, ufalanmış peynir ve soğuyunca Yumurtanın beyazı eklenir ve karıştırılır. Çözülmüş milföy hamurunun kenarları bükerek ortası çukur bırakılır. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Pırasalı iç konur. Hamur kısımlarına yumurta sarısı sürülür, 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:94932 • adı:Pırasalı Havuz Börek • gönderen:nurçehre • indirme tarihi:29.03.2024 - 15:01