SEBZELİ PEYNİR BÖREĞİ (GAZİANTEP)

Gaziantep Mutfak Sanatları Eğitim Merkezi

1 Kg Antep Peyniri (Yağlı ve Yumuşak)
1 Yemek Kaşığı Kırmızı Pul Biber
3 Yemek Kaşığı Sadeyağ
1 Demet Maydanoz
2 Yemek Kaşığı Yoğurt
1/2 Demet Tarhun (Kışın kurusu suya ıslatılıp)
3 Adet Yumurta
1 Baş Taze Dişlenmiş Sarımsak veya 4-5 Dal Taze Sarımsak

Peynir el ile veya rende ile bir tepsi içinde ufaltılır. İçine sapları ayıklanan tarhun ve ince kıyılmış maydanoz, kırmızı pul biber , yoğurt ve dişleri 4-5'e bölünen sarımsaklar ilave edilir. Yeterli tuz, yağ ve içine kırılan yumurtalar eklenip iyice karıştırılıp, pide fırınında açık olarak pişirilir.
Bekletilmeden sıcak olarak yenmelidir.

Not: Arzu edenler kapalı (börek içi hamurun içine konup kapatılarak) şekilde de pişirtebilir. Bu tarz yapılana yumurta konulmaz. Ayrıca taze baş sarımsak olmadığı zaman yarım baş kuru sarımsak, bu böreğe konulabilir. Bazı aileler ise soğan da ilave eder. Yanında ayran tavsiye edilir.

© lezzetler.com tarif no:130713 • adı:Sebzeli Peynir Böreği (Gaziantep) • gönderen:anaç • indirme tarihi:20.04.2024 - 15:50