ACILI BÖREK (MİLFÖY)

6 adet milföy hamuru
2 közlenmiş kırmızıbiber
1 çorba kaşığı acı pul biber
200 gram lor peyniri
2 sivri biber
1 yumurta
Yarım demet maydanoz

Hamuru oda sıcaklığına getirin. Diğer bir yerde közlenmiş biberi ve sivri biberi ince kıyın. İçine acı biberi ve lor peyniri ekleyip karıştırın. Kıyılmış maydanozu, yumurta akını da ilave edip elde ettiğiniz iç harcı hamurun içine yerleştirin. Üçgen şeklinde katlayıp tepsiye dizin. Üzerine yumurtanın sarısını sürüp 200 derecedeki fırında 30 dakika pişmeye bırakın.



Fotoğraf "gül seren" tarafından gönderildi. 20.07.2018

© lezzetler.com tarif no:80208 • adı:Acılı Börek (milföy) • gönderen:felamur • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:15