LOR BÖREĞİ (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

1 kg lor peyniri
2-3 kaşık sadeyağ
2 adet kuru soğan
3-4 demet maydanoz
5-6 adet taze soğan
2 adet taze sarımsak
2-3 yemek kaşığı toz kırmızıbiber
1/2 çay kaşığı karabiber
1,5 tatlı kaşığı tuz

Kuru soğan, taze soğan, saplarından ayıklanmış maydanoz ve taze sarımsakları ince ince doğrayın. Yağı bir tavada ısıtın ve kuru soğanı ekleyerek yağda hafifçe soldurun. Soğan ancak terlemeli ve hafifçe ölmeli, ama çok kavrulmamalıdır.
Lor peynirini tavaya ekleyin ve hemen ateşten alın, hızlıca birkaç kez çevirin ve soğumaya bırakın.
Tavadaki harcı bir kap içine alın vc üstüne ince doğranmış taze soğan, taze sarımsak, maydanoz, toz kırmızıbiber, karabiber ve tuz ekleyin, karıştırın. Lor peyniri tamamen tuzsuz ise tuzu artırabilirsiniz.
İyice harmanlanan börek içi soğuduktan sonra pide fırınına gönderin ve kapalı pide şeklinde fırında pişirtin.
Eğer evde yapıyorsanız hamuru ince uzun pide gibi açın ve harcı boydan yarısına döşeyerek hamurun ikinci yarısını üstüne kapatın.

Not: Lor böreğini, kuru soğan yerine sadece taze soğan kullanarak da yapabilirsiniz. Bu durumda, toplam bir demet taze soğan yetecektir. İsterseniz sadeyağ yerine yarım bardak zeytinyağı da kullanabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:88152 • adı:Lor Böreği (Gaziantep) • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:28.04.2024 - 08:27