OTLU BAHAR BÖREĞİ

2 su bardağı un
1 çay bardağı su
Yarım çay kaşığı tuz
İçi için:
Yarım demet taze soğan
1 kuru soğan
600 gram pazı yaprakları
1 çorba kaşığı tereyağı
Yarım demet maydanoz ve taze nane
4 çorba kaşığı lor peyniri
Yumurta sarısı
Üzeri için:
Sıvı yağ

Derin bir kabın içinde unu, tuzu harmanlayıp yumuşak bir hamur yapın. Bu hamuru 15 dakika dinlendirin. Daha sonra dinlenen hamuru iki parça yapın büyük iki yufka gibi açın. İç malzemesi için soğanı ve pazı yapraklarını tavada 5 dakika kavurun. Yeşillikleri yıkayıp ince bir şekilde kıyın. Peynirle harmanlayıp karıştırın. Açtığınız hamurların arasına yağ sürüp üst üste koyarak tepsiye alın. İç malzemeyi yerleştirip kenarlardan içe doğru kapatın. Ama ortasında biraz iç harç gözükmeli. Üzerine yumurta sarısı sürün ve 200 derecedeki fırında 40 dakika pişirin. Dilimleyip ikram edin.

© lezzetler.com tarif no:106997 • adı:Otlu Bahar Böreği • gönderen:Su Damlası • indirme tarihi:21.05.2024 - 16:36