

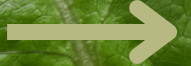
Fazla yeşillikli
çıtır börek



SRAFSIZ



UTFAKLAR



İçindekiler

150gr börölce, ince doğranmış
2 yemek kaşığı zeytinyağı
3 adet taze soğan, ince dilimlenmiş
1 kabak, rendelenmiş
150 gr semizotu
200 gr peynir
2 yumurta

1/4 su bardağı maydanoz, ince doğranmış
1 yemek kaşığı nane, ince doğranmış
1 yemek kaşığı dereotu, ince doğranmış
Tuz ve karabiber



Bu tarif esnektir ve buzdolabınızdaki tüm yeşillikleri alabilir. Bu konuda yaratıcı olun :)



Yöntem

Fazla yeşillikli börek tarifi için börülceleri yumuşayana kadar kaynar suda haşlayarak hazırlayın. Haşlandıktan sonra süzün ve geniş bir karıştırma kabına alın.

Zeytinyağını bir tavada orta ateşte ısıtın. Taze soğanları ekleyin ve yumuşayana kadar 2 dakika pişirin. Kabak ve semizotu yapraklarını ekleyin. Karışımın yaklaşık 5 dakika pişmesine ve yumuşamasına izin verin.

Pişmiş yeşillikleri börülce ile birlikte kaseye koyun. Yeşillik karışımına peynir, yumurta, ve diğer otları ekleyin ve birleştirmek için iyice karıştırın. Karışımı baharatlayın ve börek harcınız hazır.

Fırınınızı önceden 180°C'ye ısıtın. Ve hazırladığınız harçla dolu böreği fırına yollayın. Fazla yeşillikli çıtır böreğin afiyetle yemen için seni bekliyor.! :)