Karaman kırma böreği

Tarifin tamamı

Malzemeler

500 g	Hazır yufka
225 g	Lor peyniri
360 g	Yoğurt 1¾ su bardağı
100 g	Yumurta 2 adet
22,1 g	Ayçiçek yağı 1½ yemek kaşığı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Yumurta ve yoğurdu çırpıp sos hazırlayın.
2. Yufkaları tezgâha serin, üzerine sosu sürün. Lor peynirini küçük parçalara ayırıp belli aralıklarla serpiştirin.
3. Yufkaların karşılıklı kenarlarını büzerek ortada birleştirin. 5-6 cm kalınlığında kesip tepsiye dıştan içe doğru dizin.
4. Kalan sosa sıvı yağı katıp karıştırın ve yufkaların üzerine dökün. Sosun aralara girmesi için tepsiyi hafifçe sallayın.
5. 180 °C'ye ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Sıcak ya da soğuyunca servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1420 (Karaman İl Tarım ve Orman Müdürlüğü)
tatname.com/tr/tarif/karaman-kirma-boregi