PETITE GOURMETS

TÜRK

Büş Peynirli Dürüm

Keçi peyniri, yeşil fasulye ve cevizli geleneksel Türk Büş Peynirli Dürüm. Otantik lezzetlerle kolay 10 dakikalık meze tarifi.

5 min	5 min	10 min	4	Easy
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 4.8 ons yeşil fasulye
- 0.5 bardak ceviz
- 2 dal taze soğan
- 4 kepekli lavaş
- 1.6 ons büş peyniri
- 0 zeytinyağı

Yapılışı

1. **Prepare the cheese filling**

   Crumble 4.8 oz of büş peyniri into small, even pieces using your fingers or a fork. Set aside at room temperature to soften slightly while you prepare the other ingredients.

2. **Prepare the herbs**

   Remove the leaves from 2 sprigs of fresh herbs and roughly chop them into small pieces. Set aside.

3. **Warm the lavash**

   Heat a large dry skillet or griddle over medium heat (about 300°F/150°C). Warm each of the 4 lavash breads for 30-45 seconds per side until they become soft and pliable. Stack and cover with a clean kitchen towel to keep warm.

4. **Prepare the filling mixture**

   In a mixing bowl, combine the crumbled büş peyniri with 0.5 cup of the liquid ingredient. Mix gently with a spoon until the cheese is evenly moistened but still holds its shape.

5. **Add final ingredients**

   Fold in the chopped herbs and 1.6 oz of the remaining ingredient. Season with salt and pepper to taste, mixing until everything is evenly distributed.

6. **Assemble the dürüm**

   Place one warm lavash on a clean work surface. Spread one-quarter of the cheese mixture in a line along one edge, leaving about 1 inch border on the sides. Roll tightly from the filled edge to form a cylinder.

7 Repeat with the remaining 3 lavash breads and filling. Cut each roll diagonally in half and serve immediately while the lavash is still warm and pliable.

Besin Değerleri

166	5.7g	12g	10.8g	3g	4g	55mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Cevizleri orta ateşte kuru tavada 2-3 dakika, sürekli karıştırarak yanmaması için kavurun. Bu lezzetlerini önemli ölçüde artırır.

Lavaş ekmeğini düzenleme öncesinde ısıtın, böylece daha esnek olur ve çatlamadan kolayca sarılır.

Sebzeleri eşit incelikte kesin, böylece eşit pişme ve son dürümde profesyonel bir sunum sağlarsınız.

Yeşil fasulyeleri fazla pişirmeyin - yumuşak peynirle doku kontrastı sağlamak için biraz çıtırlığını korumalı.

Büş peynirini kullanmadan önce oda sıcaklığına getirin, böylece daha kolay sürülür ve lezzeti daha iyi açığa çıkar.

Dürümü sıkı ama nazikçe sarın, yeme sırasında içinin dökülmesini önleyin.

Ekstra lezzet için sebze karışımını sotelerken bir tutam sumak veya pul biber ekleyin.

En iyi doku ve sıcak sebzeler ile soğuk peynir arasındaki sıcaklık kontrastı için düzenledikten hemen sonra servis yapın.