

EL YAPIMI SEBZELİ KÖRİLİ BÖREK (CURRY PUFF)



EL YAPIMI SEBZELİ KÖRİLİ BÖREK:

Körili Puf Böreği, köri ile lezzetlendirilmiş patates dolgulu el yapımı hamur ile hazırlanmış olup Singapur / Malezya Mutfağına özgü bir aperatifdir. Kızartıldığında kat kat kabaran çtır yapısı sayesinde etkinliklerin ve başlangıç tabaklarının vazgeçilmezidir.

Hazırlama talimatı: 180°C'de fritözde 4,5 dakika boyunca altın rengini alana kadar kızartın. Yağı süzüp servis edin.

SEBZELİ KESE (MONEY BAG)



SEBZELİ KESE (MONEY BAG):

4 sebze: Mantar, Lahana, Havuç, Brokoli karışımından oluşan lezzetli bir dolgun çtır yufka içerisine sarılmasıyla elde edilen bu börek kızartılarak tüketilir. Yanında Tatlı Biber Sosu, Sriracha-Mayo vb Asya sosları ile davet, başlangıç tabakları ve Uzakdoğu restoranlarının kullanımına çok uygundur.

Hazırlama talimatı: 180°C'de fritözde 4 dakika boyunca altın rengini alana kadar kızartın. Yağı süzüp servis edin.



Koli Yapısı:
20 g x 24 adet x 10 paket



Koli Yapısı:
20 g x 24 adet x 10 paket