BAKLAVA YUFKASINDA BÖREK

100 Gr Sana Klasik Kase
9 Adet Baklavalık yufka
3 Adet yumurta
150 gr kıyma
2 Adet Domates
4 Adet siri biber
1 Çorba Kaşığı salça
6 Adet kürdan

Önce sıvı yağı küçük bir kaseye koyalım. Daha sonra biraz su ilave edip karıştıralım. Daha sonra yufkanını bir tanesini serelim ve üzerine sulandırılmış sıvı yağdan serpiştirelim ve ikinci yufkayı serip aynı işlemi uygulayalım 3. yufkayada aynısını yapalım ve üzerine biraz kaşar peyniri serpiştirerek 5 ya da 6 parmak kalınlığında yarısını katlayalım. Diğer tarafıda katlıyarak pide şeklini verelim. Köşelerini kürdan ile tutturalım. yağlı kaşık serilmiş fırın tepsisine yerleştirelim. Geriye kalan 6 yufkayıda aynı işlemi uygulayalım. Fırında kızartalım. Diğer tarafta 1 büyük kuru soğanı tavaya doğrayalım margarin ile kavuralım. İçine kıymayıda ekleyip biraz daha kavuralım. İçine salçasını koyup karıştıralım ve ocağı kapatalım içine biberleri ve domatesleri katalım biraz karabiber tuz ile karıştıralım. Fırında kızaran pideleri çıkartalım ve ortalarını bir bıçak ile yarıp biraz açalım iç içe hazırladığımız kıymalı harcı koyup üzerlerine birer tane yumurta kırıp tekrar fırına sürelim yumurtalar pişene kadar tutarsak yeterli olur.

© lezzetler.com tarif no:85186 • adı:Baklava Yufkasında Börek • gönderen:esile • indirme tarihi:29.03.2024 - 17:58