



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULGURLU CEVİZLİ BÖREK

Elif Korkmazel

150 gram kıyma
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 adet soğan
2 adet yufka
1 fincan çekilmiş ceviz
1 çay bardağı bulgur
1 kahve fincanı su
Yarım çay kaşığı karabiber
Yarım çay kaşığı kırmızıbiber
1 yumurta

Önce soğanı sıvı yağda pembeleştirin ardından kıymayı ilave edip kavurun. Üzerine baharat, tuz, ceviz ve bulguru ekleyin. Karışım suyu ilave edip rengi dönene kadar pişirin. Soğumaya bırakın. Fırını 180 dereceye ayarlayın. Yufkaları sıvı yağla yağlayın ve her yufkadan aynı büyüklükte sekiz şerit kesin. Şeritlerin bir ucuna kıymalı iç malzemeyi paylaşırın katlayın. Hazırladığınız bu muska böreklerini yağlanmış tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısı sürüp fırına verin. Dilerseniz üzerine yumurta akını sürdükten sonra galeta ununa bulayıp yağda kızartabilirsiniz.