DOMATES SULU BÖREK

250 gr. kıyma
1 soğan
1 tane yeşilbiber
1 demet maydanoz
Tuz
Karabiber
3 tane yufka
1 çay bardağı ceviz
1 çay kaşığı yenibahar
2 su bardağı domates suyu
1 su bardağı soda
1 su bardağı sıvıyağ
1 tane yumurta

Kıymayı 1 kaşık yağla soteleyin. İnce kıyılmış biberi, maydanozu, tuzu, karabiberi, yenibaharı, cevizi koyup karıştırın. Tepsiyi yağlayın, yufkanın birini yağlanmış tepsiye kenarları sarkacak şekilde yayın. Domates suyu, soda, yağ ve yumurtayı çırpıp yufkaların üzerine gezdirin. 2 yufkayı da büzüştürerek koyun. Üzerine domates sulu karışımdan gezdirin. Hazırladığınız kıymadan yayın kalan yufkayı gelişigüzel didikleyerek kıymanın üstünü kapatın, kalan karışımı üzerinde gezdirin. Önceden 200 dereceye kadar ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:56699 • adı:Domates Sulu Börek • gönderen:Proton Pompası • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:00