ETLİ BEZELYELİ RULO BÖREK

500 gr koyun eti
12 adet hazır yufka
1 adet havuç
250 gr margarin
1 su bardağı bezelye (haşlanmış)
2 adet soğan
1 demet maydonoz
2 adet domates
1'er çay kaşığı tuz karabiber

Soğanları temizleyip kıyın. Eti kuşbaşı doğrayın. Domatesleri rendeleyin. Maydanozu temizleyip kıyın. Havucu soyup rendeleyin. 230 gr margarini tavada eritip soğanları kavurun. Eti ilave edip 5-6 dakika suyunu çekene kadar kavurun. Domatesleri ekleyip pişirin. Bezelye, bir bardak sıcak su ve havucu ilave edin. Tuz ve karabiberi ekleyip tatlandırın. Etler iyice yumuşayıncaya kadar kısık ateşte pişirin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Kalan margarini eritip soğutun. Yufkaların kenarlarını bıçakla kesip kare parçalar hazırlayın. Aralarına eritilmiş margarin sürerek altı kat olacak şekilde üst üste yerleştirin. 6. yufkanın ortasına etli iç malzemeyi dökün. Kalan yufkaların arasına tereyağı sürerek diğerlerinin üzerine dizin. Rulo şeklinde sarıp yağlanmış tepsiye yerleştirin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında pişirin. Dilimleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:69919 • adı:Etli Bezelyeli Rulo Börek • gönderen:Fortuna • indirme tarihi:24.04.2024 - 15:31