KIYMALI TEPSİ BÖREĞİ

Emine Beder

3 orta boy soğan
1/2 çay bardağı sıvı yağ
250 gr. yağsız kıyma
3 orta boy sivri biber
1/2 çorba kaşığı salça
1/2 demet maydanoz
4 yufka
1/2 su bardağı süt
Tuz, karabiber, pulbiber
1 yumurta sarısı
3/4 çay bardağı sıvı yağ (yufkalara sürmek için)

Soğanları doğrayıp, 1/2 çay bardağı sıvı yağda hafifçe sarartalım ve kıymayı ekleyelim. Kıymanın rengi değişene dek kavuralım. Üzerine sivri biber, tuz, karabiber ve pulbiberi ekleyip, 3 dk. daha kavuralım. Ardından 1/2 çorba kaşığı salçayı ekleyerek kavurmayı sürdürüp, ateşten alalım. Soğumaya yakın, ince doğranmış 1/2 demet maydanozu katıp, karıştıralım ve kenarda bekletelim. Serilmiş 1 yufkanın üzerine sıvı yağ ve süt sürelim. İkinci yufkayı üzerine serelim. Tekrar sıvı yağ ve süt sürelim. Yufkanın kenar kısmına, soğumaya bıraktığımız soğanlı ve kıymalı iç malzemeyi uzun bir şekilde döşeyelim. Yufkaları rulo yaparak saralım. Rulonun iki uçlarını içe doğru çevirelim ve yağlanmış fırın tepsisine alalım. Diğer iki yufkaya da aynı işlemi uygulayıp tepsiye koyalım. Üzerlerine yumurta sarısını sürelim. 220 derece ısılı fırında böreği, üzeri kızarana dek pişirelim. Ilık servis yapalım.



© lezzetler.com tarif no:109014 • adı:Kıymalı Tepsi Böreği • gönderen:bacı kalfa • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:35