BULGURLU YUFKA BÖREĞİ

6 kişilik Gerekli malzeme:
3 yufka
1 çay bardağı sıvıyağ
300 gr kıyma
2 soğan
1 çay bardağı haşlanmış bulgur
2 yumurta
Yarım su bardağı galeta unu
Yarım demet maydanoz
Tuz, karabiber, kırmızı tozbiber

Soğanları ve maydanozu temizleyip kıyın. 3 çorba kaşığı sıvıyağı tavada ısıtıp soğanı pembeleştirin. Kıymayı ekleyip suyunu salıp çekinceye kadar kısık ateşte kavurun. Bulgur, maydanoz, tuz, karabiber ve kırmızıbiberi ekleyip 2 dakika daha kavurun. Tavayı ocaktan alın.
Üç yufkayı üst üste yerleştirin. 8 eşit üçgen kesin. Her üçgenin üzerine fırçayla sıvıyağ sürüp kıymalı ve bulgurlu harçtan birer çorba kaşığı ilave edin. Üçgen yufkaları 2 parmak eninde gevşekçe sarın. Yufkalar ve kıymalı iç malzeme bitene kadar işleme devam edin.
Hazırladığınız börekleri çırpılmış yumurtaya ve galeta ununa bulayın. Yağlanmış fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 30 dakika pişirin. Servis tabaklarına paylaştırıp sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:18154 • adı:Bulgurlu Yufka Böreği • gönderen:madlen • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:44