KIYMALI BÖREK

4 adet yufka
Yarım kilo kıyma
2 adet soğan
2 adet çarliston biber
1 bardak sıvı yağ
2 adet domates
1 yumurtanın sarısı

Ufak ufak doğranan iki adet soğan ve çarliston biberler çok az bir margarinle hafifçe çevrilir. Üzerine kıyma ilave edilir. Kıymanın rengi hafifçe değişene kadar 5 dakika kadar çevirme işlemine devam edilir. Kabuğu soyulmuş küp küp doğranmış domatesler içe ilave edilir. Arzuya göre çok az tuz ve karabiber ilave edilir. Yağlanmış tepsiye 1 yufka bütün olarak yayılır. İkinci yufka ufak parçalar halinde didiklenir. Üzerine 2 kaşık yağ gezdirilir. Malzemenin bir kısmı serpiştirilerek didiklenen yufkanın üzerine dökülür. Aynı işlem üçüncü yufka ile de tekrarlanır ve malzemenin tamamı bu şekilde tüketilir. Tepsinin en altına bütün olarak yaydığımız yufkanın dışarı taşan kenarları böreğin üzerine kapatılır ve bir yumurtanın sarısı çırpılarak böreğin üzerine sürülür. 170 dereceye ayarlanmış fırında 45 dakika kadar pişirilir.

Not: Pişen böreğin fırından hemen çıkarılıp ve dışarıda ılınmaya bırakılması tavsiye olunur.

ML® Helvalı Börek için tıklayın

Fotoğraf "Su Nehri" tarafından gönderildi. 08.06.2016

© lezzetler.com tarif no:26875 • adı:KIYMALI BÖREK • gönderen:Nurcan Öz • indirme tarihi:17.04.2024 - 05:48