KIYMALI SİGARA BÖREĞİ

Gerekli Malzemeler:
Yufka (2 adet)
Kızartma için:
Sıvıyağ (2 bardak)
İç harcı için:
Kıyma (100 gram)
Çam fıstık (1 çorba kaşığı)
Maydanoz (yarım demet)
Tuz (1 tatlı kaşığı)
Karabiber (1 tatlı kaşığı)
Tereyağı (1 yemek kaşığı)
Soğan (1 adet doğranmış)

İki adet yufkayı üst üste koyarak 16 adet küçük üçgen kesin.
Tencerenin içine lyemek kaşığı tereyağı koyun ve eritin. Yağ eridikten sonra önceden doğranmış 1 adet soğanı ekleyin ve sararana kadar soteleyin. Soğan yeterince sararınca 1 çorba kaşığı fıstık içini soğana ekleyin ve 1-2 dakika yüksek ateşte soteleyin. Karışımın içine 100 gram kıymayı ekleyin ve kıyma tamamen suyunu çekinceye kadar soteleyin. Kıyma sotelenirken bir yandan da maydanozları ince ince doğrayın.
Kavrulmuş olan karışımı boş bir kabın içerisine alın. Aynı kabın içerisine doğranmış maydanozları, 1 tatlı kaşığı tuzu ve karabiberi ekleyerek karıştırın. Üçgen yufkalardan bir tanesini alın ve içerisine hazırlanan karışımı yerleştirin.
Yufkayı rulo şeklinde sarın ve ucunu suya batırarak yapıştırın. Aynı işlemi tüm yufka parçalarına uygulayın ve sarma işlemini tamamlayın.
Yufkaları önceden kızdırılmış yağın içine dizin ve kızarana kadar bekleyin. Börekleriniz kızarınca önceden havlu serilmiş bir tabağa alarak servise hazır hale getirin.



© lezzetler.com tarif no:47005 • adı:Kıymalı Sigara Böreği • gönderen:felamur • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:57