OSMANLI BÖREĞİ (HAZIR YUFKA)

Emine Beder

3 YUFKA
3/4 ÇAY BARDAĞI SIVIYAĞ
1 SU BARDAĞI SÜT
1 YUMURTA SARISI
İÇİ İÇİN:
1 ORTA BOY SOĞAN
250 GR. KIYMA (YAĞSIZ)
1 ÇORBA KAŞIĞI ÇAMFISTIĞI
1 ÇORBA KAŞIĞI KUŞÜZÜMÜ
1/2 DEMET MAYDANOZ
4 ÇORBA KAŞIĞI SIVIYAĞ
TUZ
KARABİBER
TARÇIN,
YENİBAHAR

Tavaya sıvıyağı alalım. Çamfıstıklarını ekleyip pembeleşene dek kavuralım. Küp doğranmış soğanı ve kıymayı katıp, kıymanın suyu çekilene dek kavurmaya devam edelim. Kıyılmış maydanozu, kuşüzümlerini, tuzu, baharatları ilave edip ateşten alalım. Yufkaları üst üste sererek yarıdan keselim. Yarım daire şeklindeki yufka parçasının üzerine fırça ile süt ve sıvıyağ sürüp ikinci yufka parçasını serelim. Tekrar süt ve yağ sürerek üçüncü yufkayı serelim üzerine kıymalı harcın yarısını yayalım. Yufkaların yan kenarlarını hafifçe içe doğru döndürüp rulo yaparak saralım. Diğer üç adet yarım yufkayı da aynı şekilde hazırlayıp üzerlerine yumurta sarısı sürelim. Önceden ısıtılmış 220 derece ısılı fırında böreğin altı üstü pembeleşene dek pişirerek hemen fırından çıkaralım. Ilıyınca dilimleyip servis yapalım. Börekleri pişer pişmez fırından almazsanız, kabarıklıklarını ve çıtırlıklarını kaybederler.

NOT: Arzuya göre böreğin üzerini milföyden keseceğiniz şeritlerle süsleyin.

© lezzetler.com tarif no:47058 • adı:Osmanlı Böreği (hazır yufka) • gönderen:felamur • indirme tarihi:24.04.2024 - 02:16