KIYMALI BÖREK (HAZIR YUFKADAN)

1/2 kg. kuzu veya dana kıyması
4 çorba kaşığı margarin
1 büyük soğan (rendelenmiş)
1 dolmalık biber (çekirdekleri alınmış ve küçük doğranmış)
1 domates (küçük doğranmış)
1 bardak kıyılmış maydanoz
2 çorba kaşığı çam fıstığı
2 çorba kaşığı kuş üzümü 1/2 çay kaşığı şeker, tuz, karabiber
3 yumurta
6 adet hazır yufka
12 çorba kaşığı eritilmiş margarin
1/4 bardak süt

Kıymayı yağ, soğan, domates, karabiber ve dolmalık biber ile orta hararette kavurun. Arada bir karıştırarak yarım saat kadar pişirin. Sonra ateşten alıp içine maydanoz, fıstık, üzüm, şeker, tuz ve yumurtaları katıp iyice karıştırın. Börek tepsisini yağlayın. Yufkaların kalın kenar kısımlarını muntazam bir şekilde çıkarın. Bir yufkayı tepsiye yayın. Üzerine fırça ile erimiş yağ sürün, bir kaç damla süt serpin. İkinci ve üçüncü yufkayı da aynen kullanın. Üzerine hazırladığınız içi muntazam yayın. Kalan diğer üç yufkayıda yağlayarak, sütleye-rek için üstüne yerleştirin. Kalan yağı böreğin üstüne sürün. Orta hararetteki fırında 30 dakika nar gibi kızartın. Arzu edilen büyüklükte parçalar keserek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:9629 • adı:Kıymalı Börek (Hazır Yufkadan) • gönderen:DeliDana • indirme tarihi:29.03.2024 - 17:55