HİNDİLİ BOHÇA BÖREK

Yarım kg hindi kuşbaşı
1 adet kuru soğan
2 adet sivri biber
1 adet domates
5 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
4 adet yufka
Ayrıca:
1 çay bardağı sıvıyağ
2 çay bardağı süt
1 adet yumurta akı
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Hindi eti kıyma makinasından ya da robottan geçirerek kıyma yapılır. Tencerede soğan ve yağ kavrulur. Üzerine hindi kıyması ve ince kıyılmış biber atılır. Hindi suyunu bırakıp çekince rende domates ve tuz eklenir. 5 dakika sonra ateşten alınır. Yufkalar sigara böreği yapımında olduüu gibi 8 üçgen parçaya kesilir. (Toplam 32 adet) ilk üçgen alınır üzerine yağ, süt ve yumurta akı karışımı sürülür. Üzerine ikinci üçgen konur. Sonra yufkanın geniş kenarına hindili iç konur. Önce sağdan ve soldan kapatılır. Sonra rulo yapılır. Ucu suyla tutturulur. Yağlanmış tepsiye konur. Bütün börekler bitince üzerine yumurta sarsı sürülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana dek pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:30255 • adı:Hindili Bohça Börek • gönderen:Şahmaran • indirme tarihi:26.04.2024 - 19:01