KIYMALI BÖREK (HAZIR YUFKADAN)

5 adet yufka
4 çorba kaşığı yağ
1 bardak süt
1 yumurta
1 yumurta sarısı
İÇ İÇİN:
300 gr orta yağlı kıyma
2 adet soğan
1/4 demet maydanoz
1/4 demet dereotu
Tuz
Karabiber

Soğanları soyup yıkadıktan sonra incecik doğrayın. Bir kaşık yağ ve kıyma ile 3-4 kez çevirerek kurutmadan kavurun; tuzunu atarak ateşten alın. Ilınınca, ince kıyılmış dereotu, maydanoz ve karabiber ekleyerek karıştırın. Bir bardak ılık süte, eritilmiş yağ ve yumurtayı katıp iyice karıştırın.
Fırın tepsisini yağladıktan sonra önce bütün bir yufkayı yayın. Üzerine, kaşığın ucuyla hazırladığınız sütlü karışımı gezdirip bir fırçayla her tarafına sürün. Diğer yufkalardan birini üste kapatmak için ayırıp kalanları dört parçaya bölün. Aralarına yağlı sütü sürerek üstüste koyun. Özenle tepsinin kenarında birikme yapmayacak şekilde yerleştirin. Yarısını yerleştirdikten sonra börek içini yayarak koyun. Kalan yufkaları da alttakiler gibi aralarına yağlı süt gezdirerek iç üzerine döşeyin. Sonuncusunu tepsi üzerine yayıp, üzerine üç kaşık yağda çatalla vurulan 1 yumurta sarısı karışımını fırça ile sürün.
Orta ısıdaki fırında, altı ve üstü kızarıncaya kadar 25-30 dakika pişirin, 10-12 santimetrelik kareler halinde keserek servis yapın.

Not: Dilerseniz, yufkaları tepsiye tek tek her katına yağlı süt sürüp harç döşeyerek, rulo ve bohça biçimlerinde katlayarak pişirebilirsiniz. Bu arada, üzerlerine yumurtalı yağ sürebilirsiniz.

ML® Semirsek için tıklayın
ML® Semirsek (görsel)

© lezzetler.com tarif no:24403 • adı:Kıymalı Börek (Hazır Yufkadan) • gönderen:sarmaşık • indirme tarihi:18.04.2024 - 00:11