KIYMALI BÖREK

6 adet yufka
300 g dana kuzu karışımı kıyma
1 adet kuru soğan
1 diş sarımsak
2 yemek kaşığı margarin
2 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
1 yemek kaşığı ayçiçek yağı
2 adet yumurta
1 su bardağı süt
Süslemek için; domates, biber, maydanoz

Derin bir tavada ince kıyılmış soğan ve sarımsak az miktar yağda sotelenerek kıyma eklenir. Ağır ateşte ara sıra karıştırılarak kıyma suyunu bırakıp çekene kadar kavrulduktan sonra tuz ve baharatları eklenerek ateşten alınır ve soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra kıyılmış maydanoz ve rendelenmiş kaşar peyniri eklenerek karıştırılır. Margarin ve ayçiçek yağı derin bir tavada ısıtılarak çırpıcı yardımıyla süt ve 1 adet yumurta ile karıştırılır. Yufka dörde kesilerek, fırça ile yağlı sütlü karışıma bulanır. Daha sonra kıymalı kaşarlı harç kaşıkla yufkaların içine konularak, yufkalar uzun rulo şeklinde uçları kıvrılarak sarılır. Kalan yumurtanın sarısı da çırpıcı ile çırpılarak tepsideki böreklerin üzerine sürülür. Üzerine susam serpilerek 180 derece fırına sürülür. Üzeri pembe renk alınca domates, biber ve maydanoz yaprakları ile süslenerek sıcak servis yapılır.

ML® Çizik Börek (görsel)

© lezzetler.com tarif no:49437 • adı:Kıymalı Börek • gönderen:hasat • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:49