KIYMALI BÖREK

2 orta boy soğan
225 gram kıyma
Yarım demet maydanoz
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1/3 su bardağı sıvıyağ
1+1/4 su bardağı süt
1 adet yumurta
3 adet hazır yufka

Soğanı soyup yıkayın, iri iri doğrayın, kıyma ile birlikte tencereye koyun. Kapağını kapatıp kısık ateşte ara sıra karıştırarak bıraktığı suyu çekene kadar 15 dakika pişirin. Maydanozu yıkayın, ayıklayın, ince ince doğrayıp kıymaya katın. Tuz ve karabiberi de koyup karıştırın. 30 cm çapta bir tepsiyi 1 yemek kaşığı yağ ile yağlayın, kalan yağı süte katın, yumurtayı kırın, karıştırın. Yufkaların yansını her katın arasına sütlü karışımdan sürerek tepsiye 4 kat koyun, içi düzgünce yayın. Kalan yufkaları da aynı şekilde yerleştirin, üzerine yine sütlü karışımdan sürün, önceden ısıtılmış orta sıcaklıktaki fırında yaklaşık 30 dakika pişirin. Fırından çıkarın, sıcakken 1 yemek kaşığı su serpin, üzerini kapatıp 20 dakika dinlendirin. Yufkaların arasına ve üzerine sürmek için süt yerine süt-yoğurt karışımı kullanılabilir.

© lezzetler.com tarif no:86207 • adı:Kıymalı Börek • gönderen:zor ba • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:10