KIYMALI FISTIKLI SİGARA BÖREĞİ

1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 soğan (ince doğranmış)
250 g yağsız dana kıyması
1 tatlı kaşığı kimyon
1/2 tatlı kaşığı yenibahar
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
1/2 tatlı kaşığı tuz
2 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
4 1/2 hazır yufka (30X30 cm boyutlarında 9 parçaya kesilmiş)
30 g (2 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı (eritilmiş)

Zeytinyağını bir kızartma tavasında ısıtıp, soğanları ekleyerek, yumuşayıncaya kadar (ama renkleri dönmemelidir) pişirin. Kıymayı ekleyip, kırmızı rengini kaybedene ve hafifçe kahverengileşinceye kadar karıştırarak pişirin. Kimyonu ve yenibaharı ekleyip, bir dakika daha pişirdikten sonra, dolmalık fıstıkları, tuzu, maydanozu, karabiberi ve 2 çorba kaşığı su koyup, karışımı 10 dakika kadar pişirin. Tavayı ateşten alıp, kıymalı harcı bir kenarda soğumaya bırakın.
Önce fırınınızı 190 °C'a ısıtın. Yufka parçalarını 7,5 cm genişliğinde şeritler halinde kesip, şeritlerden birinin ucuna kıymalı harçtan bir çorba kaşığı kadar koyarak, geri kalan bölüme fırçayla eritilmiş tereyağından sürdükten sonra, alttaki resimlerde görüldüğü gibi sarın (bu arada öbür yufka parçalarının üstlerini, kurumalarını ve kırılmalarını önlemek için hafifçe ıslatılmış bir bezle örtün). Sardığınız her böreği bir fırın tepsisine yan yana yerleştirip, bütün börekler sarılınca, üstlerine eritilmiş tereyağından fırçayla sürün.
Tepsiyi fırına verip, börekleri arada altüst ederek ve kalan tereyağından fırçayla sürerek, her yanları altın sarısı bir renk alıncaya ve çıtır çıtır oluncaya kadar (yaklaşık 15 dakika) pişirin.
Tepsiyi fırından alıp, sigara böreklerini sıcak sıcak servis yapın.

NOT: BU TARİFTE SİGARA BÖREKLERİ, ALIŞILMIŞ OLDUĞU GİBİ YAĞDA KIZARTILMAK YERİNE, ÇOK AZ YAĞ KULLANILARAK FIRINDA PİŞİRİLMEKTEDİR.

© lezzetler.com tarif no:29660 • adı:Kıymalı Fıstıklı Sigara Böreği • gönderen:bal böceği • indirme tarihi:29.03.2024 - 17:59