OTLU BÖREK

3 adet yufka
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı su
İçi için:
1 çay bardağı ince bulgur
Yarım demet maydanoz
3 dal taze soğan
1 demet taze nane
Kimyon, karabiber, kırmızıbiber

İnce bulgurun üzerine bir miktar sıcak su koyup bulgurun şişmesini sağlayın. Üzerine kıyılmış maydanozu, naneyi, baharatları ve soğanı koyup karıştırıp iç harcını hazırlayın. Yufkalardan birini açın üzerine su ve yağ karışımını çırpıp ıslatın. İkinci yufkayı da üzerine koyup yufkayı 8 eşit parçaya bölüp üçgenler yapın. İç malzemeden koyup üçgenlerin kenarlarını kapatarak sarın. Tepsiye dizip tüm malzemeler bitince 200 derecedeki fırında 25-30 dakika pişirin. Ya da yağda kızartılınca da çok güzel oluyor. Çıtır ve sıcak börekleri servis tabağına alıp ikram edin.

© lezzetler.com tarif no:103515 • adı:Otlu Börek • gönderen:Saadet • indirme tarihi:26.04.2024 - 09:59