TATAR BÖREĞİ

Normal bir hamur tutarak yufka açın. Her yufkayı önce uzunlamasına, sonra yanlamasına dilerek kare halinde parçalara bölün. Tatar böreğinin içi ince doğranmış soğan ve kıymadan ibarettir. Yeteri kadar kıyma ve rendelenmiş soğanı bir tencerede pek az yağda kavurup hazırladıktan sonra yufkalarınızın ortasına koyun. Üçgen biçiminde olacak şekilde kapatın. Kaynar suda haşlayıp çıkarın. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökün. Kırmızı biberli, kızdırılmış yağla süsleyin.

© lezzetler.com tarif no:58355 • adı:TATAR BÖREĞİ • gönderen:fazilett • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:50