



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALİ PAŞA BÖREĞİ

- 4 adet yufka
- 2 su bardağı bezelye (harcı için)
- 250 gr kıyma (harcı için)
- 8 yemek kaşığı ayçiçek yağı
- 1 adet havuç (harcı için)
- 4 adet taze soğan (harcı için)
- 2 yemek kaşığı margarin (harcı için)
- Bir miktar karabiber (harcı için)
- 1 adet Knorr Et Bulyon (sosu için)
- 6 su bardağı su (sosu için)
- 1 yemek kaşığı Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni (sosu için)
- 1 paket Knorr Sarımsaklı Çeşni

Hazırlanışı

1. Tencerede margarini kızdırıp kıymayı suyunu çekene kadar kavurun.
2. Kıyma kavrulunca içine rende havuç ve bezelyeyi ekleyin.
3. En son olarak içine kıyılmış taze soğan ve karabiberi koyup kavurun. Soğuması için bir tabağa alın.
4. Yufkaları dörde kesin, üzerini yağlayın, harcı koyup sarın.
5. Yağlanmış tepsiye yerleştirip daha önceden 185 derece ısıttığınız fırında böreklerin üzerleri kızarana kadar pişirin.
6. Küçük bir tencerede Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni'yi, Knorr Sarımsaklı Çeşni'yi, suyu ve Knorr Et Bulyon'u bir taşım kaynatın.
7. Pişen böreklerin üzerine sosu döküp kapattığınız fırında 10 dakika demlendirin. Soslu börekleri servis tabağına alıp sıcak olarak servis edin.