



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARNAVUT BÖREĞİ (HAZIR YUFKA)

4 adet yufka
300 gram kıyma
1 adet soğan (doğranmış)
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çay bardağı su
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 yemek kaşığı tereyağı (isteğe bağlı)
Yufkaların arasına sürmek için sıvı yağ

İlk olarak kıymayı bir tavada, biraz sıvı yağ ile kavurun.
Ardından doğranmış soğanı ekleyip soğanlar pembeleşene kadar kavurmaya devam edin.
Kıymalar ve soğanlar iyice kavrulduktan sonra, tuz ve karabiberi ekleyin.
Karıştırarak ocaktan alın.
Yufkaları birer birer açın.
Her bir yufkanın altına sıvı yağ sürün.
Yufkanın her iki kenarını ortada birleştirerek, yufkayı biraz katlayın.
Bu, böreğin kıtır kıtır olmasını sağlayacaktır.
Hazırladığınız kıymalı harcı, yufkanın ortasına eşit şekilde yerleştirin.
Ardından yufkayı rulo şeklinde sarın ve ucu kapalı olacak şekilde ortadan ikiye bölün.
Şekil verdiğiniz böreği, yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin.
Üzerine 1 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı sürün.
Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25-30 dakika, üzeri altın rengi olana kadar pişirin.
Arnavut Böreğiniz fırından çıktıktan sonra, 5-10 dakika kadar dinlendirin ve dilimleyerek sıcak servis yapın.
Yanında yoğurt ile harika bir uyum yakalayabilirsiniz.

Not: Arnavut Böreği tarifi, farklı iç harçlarla da yapılabilir. Peynir, ıspanak veya patates gibi malzemelerle de zenginleştirilebilir.

