



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

AVCI BÖREĞİ

Malzemeler:

1/2 kg süt
750 gr kıyma
kırmızı biber
3 adet yumurta
kabın aldığı kadar un
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 baş rendelenmiş soğan
tuz, karabiber

Yapılışı:

Kıymayı soğanla kavurup, soğutun. Geri kalan malzemeyi karıştırıp, boza kıvamında bir hamur hazırlayın. Teflon tavaya biraz yağ sürün, hazırladığınız hamuru, küçük bir kahve fincanı ile tavaya döküp, bir tarafı kızardıktan sonra alıp, parça parça kızartın. Bu parçaların her birinin içine kavurup soğuttuğunuz kıymadan bir miktar koyup, sigara böreği gibi sarın, yumurtanın beyazı ile yapışırın . Kızarttığınız tarafın içe gelmesine özen gösterin. Tüm hamuru bu şekilde hazırlandıktan sonra buzdolabına kaldırın. Daha sonra üç adet yumurtayı çırpıp hazırlayın, börekleri önce galeta ununa, sonra yumurtaya bulayıp, bol yağda kızartın, sıcak olarak servis yapın.
