



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AVCI BÖREĞİ

Malzemeler

5 adet yufka

3 yumurta

1 paket galeta unu

yarım kilo yağsız dana kıyması

bir adet rendelenmiş kuru soğan

bir tutam tuz

bir tutam karabiber

yarım çay bardağı sıvı yağ

Kıymayı tencerede iyice kavurun tane haline getirin. Üzerine rendelenmiş soğanı ekleyin ve kavurmaya devam edin. Üzerine karabiber ve tuzu ekleyin en sonda sıvı yağı ekleyerek iyice pişirin. Daha sonra yufkaları ortadan ikiye katlayın ve her yufkadan beş tane üçgen çıkartın. Bu üçgenlerin üstüne biraz hazırladığımız harçtan koyun ve sigara böreğini sarar gibi sarın. Daha sonra üç adet yumurtayı bir tabağa kırın ve çırpın başka bir tabağa da galeta ununu dökün. Hazırlanan börekleri önce yumurtaya sonrada da galeta ununa bulayın ve önceden ısıtılmış olan kızgın yağa atıp kızartın.