



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AVCI BÖREĞİ

- 2 adet hazır yufka
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- Börekleri kaplamak ve kızartmak için:
 - 2 adet yumurta (çirpılmış)
 - 1 su bardağı galeta unu
- İç harcı için:
 - 200 gram orta yağlı kıyma
 - 1 adet orta boy kuru soğan
 - 2 yemek kaşığı sıvı yağ
 - 1,5 yemek kaşığı tereyağı
 - 2 su bardağı ince bulgur (sıcak su ile şişmemiş hali için 1 su bardağı)
 - 1/2 su bardağı dövülmüş ceviz içi
 - 1/2 demet maydanoz (doğranmış)
 - 1 çay kaşığı tuz
 - 1 çay kaşığı karabiber

Kıymalı iç harcı için; kuru soğanı küçük parçalar halinde doğrayın. Bol suda yıkayıp fazla suyunu süzdürdüğünüz ayıklanmış maydanoz yapraklarını incecik kıyın. Ceviz içini keskin bir bıçak yardımıyla kıyın. Kapaklı küçük bir kaseye aldığınız köftelik ince bulgurun üzerini örtecek kadar sıcak su ekleyin. Kapağını kapatıp şişmesi için kısa bir süre bekletin. Tereyağı ve sıvı yağı bir tavaya alıp kızdırın. Soğanları ekleyip, soğanlar diriliğini kaybedene kadar kavurma işlemini sürdürün. Soğanların üzerine kıymayı, tuz ve karabiberi ekleyin ve kavurma işlemine devam edin. Kavrulan kıymanın üzerine ceviz, şişmiş ince bulgur ve doğranmış maydanozu ekleyip karıştırın ve ocağın altını kapatın. Yufkaları dörde bölün ve her birini fırça ile yağlayın. Yufkanın geniş kısmına kıymalı harçtan ekleyin ve önce kenarlardan katlayarak rulo haline getirip kapatın. Yumurtaları geniş bir kaptan çirpin. Elenmiş galeta ununu düz bir tabağa alın. Hazırladığınız avcı böreklerini öncelikle çirpılmış yumurtaya ardından galeta ununa bulayın. Kızgın yağda kızartın ve sıcak olarak servis edin, sevdiklerinizle afiyetle yiyin.

Not: Fırında pişirme ya da kızartma esnasında dağılmaması için börekleri çok fazla iç harçla doldurmamaya ve gevşek bir şekilde sarmamaya özen gösterin. Böreklerin her tarafını çirpılmış yumurta ve galeta ununa bulayın. Avcı Böreği Tarifinin Pişirme Önerisi Yufkaların üzerine sürmek için sıvı yağ, 1 tatlı kaşığı kadar yoğurtla karıştırabilirsiniz. Hazırladığınız kıymalı iç harca; arzu ettiğiniz baharat çeşitleri, çok az miktarda domates salçası hatta dolmalık fıstık ve kuş üzümü ekleyebilirsiniz. Yağlı kağıt üzerinde fırın tepsisinde kızarttığınız börekleri daha çitir olmaları için arzuya göre derin yağda ya da fritözde kızartarak da pişirebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:117730 • adı:Avcı Böreği • gönderen:Göksen • indirme tarihi:19.09.2024 - 14:50