



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AVCI BÖREĞİ

Betül Karasüleyman

4 adet yufka
250 gram kıyma
2 adet soğan
1 fincan ince bulgur
1 çay bardağı ince çekilmiş ceviz
1 çay kaşığı karabiber
Bir tutam maydanoz
Yufkayı ıslatmak için:
1 kase yağ ve su karışımı
Üzeri için:
1 adet yumurta
1 su bardağı galeta unu

Bulgurumuzu sıcak suyla ıslatıp biraz bekletiyoruz. Soğanları doğrayıp kıymayla kavuruyoruz. Bulgur, ceviz, kıyılmış maydanoz ve baharatını ekleyip biraz daha kavuruyoruz. İlk yufkayı tezgaha seriyoruz. Yağ su karışımını fırça ile her yerine sürüyoruz. İkinci yufkayı da serip yine aynı şekilde ıslatıyoruz. Yufkamızı sigara böreği yapar gibi 8 parçaya bölüyoruz. Geniş kenarına harcımızdan koyup rulo şeklinde sarıyoruz. Kalan yağ ev su karışımı olan kaseye yumurtayı katıyoruz. Böreğimiz önce bu karışıma sonra galeta ununa buluyoruz. Fazla unu silkeleyip yağlanmış fırın tepsimize alıyoruz. 190 derecedeki fırınıma veriyoruz.

