



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AVCI BÖREĞİ

3 adet yufka
2-3 adet yumurta
500 gr galeta unu
Yarım Türk kahvesi fincanı Bizim Yağ Ayçiçek
Kızartmak için:
Bizim Yağ Ayçiçek
İç harcı için:
1 adet orta boy soğan
200 gr kıyma
1 çay bardağı ince köftelik bulgur
1 su bardağı ceviz kırığı
2 yemek kaşığı (70 gr) Bizim Yağ
7-8 dal maydanoz
Karabiber
Tuz
İsteğe göre bir miktar kimyon

Böreğin iç harcı için soğanı küçük küçük yemeklik doğruyoruz. Maydanozları ince ince kıyıyoruz. Bu arada bulgurumuzu da derin bir tabağa koyup üzerini yarım parmak geçecek kadar kaynar su ilave ediyoruz ve streç film ile kapatarak demlenip şişmesini bekliyoruz. 2 yemek kaşığı Bizim Yağ [?] tavaya alıyoruz. Soğanı ilave ederek hafifçe pembeleşinceye kadar soteliyoruz. Pembeleşen soğanlara kıymayı ilave ediyoruz, tuz ve biber ekleyerek lezzetlendiriyoruz. Damak tadımıza göre baharat ilave ederek suyunu salıp çekinceye kadar soteliyoruz. Kavurduğunuz kıymanızı ocaktan almadan hemen önce demlenmiş bulgurumuzu ve doğranmış maydanozu ekleyin. Kısık ateşte 1 dakika kadar karıştırın ve ocaktan alıp soğumaya bırakıyoruz. Yufkalarınızı geniş bir tezgaha açıp istediğimiz börek büyüklüğüne göre 6 ya da 8 parçaya bölüyoruz. Yarım kahve fincanı Bizim Yağ Ayçiçek ile bir miktar suyu karıştırıyoruz. Bu karışımı bir fırça yardımıyla yufkaların üzerine sürüyoruz. Yufkaları nemlendirdikten sonra her bir üçgen parçanın içine tepeleme bir yemek kaşığı kadar iç harcı koyuyoruz. Yumurtaları çırpıyoruz ve bir yemek tabağına alıyoruz. Galeta ununu da başka bir yemek tabağına alıyoruz. Yufkalarımızı sigara böreği gibi sardıktan sonra ayrı bir yerde çırpığımız yumurtalara batırıp galeta unuyla kaplıyoruz, yağda altın sarısı renk alıncaya kadar kızartıyoruz.

Not: Avcı böreğinin daha gevrek olmasını isterseniz galeta unu yerine mısır ununa bulayın.