



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AVCI BÖREĞİ

<http://www.hurriyet.com.tr>

Börekler için:

4 adet hazır yufka

6 yemek kaşığı sıvı yağ

İç harcı için:

400 gram kıyma

2 adet kuru soğan

4 yemek kaşığı sıvı yağ

3 yemek kaşığı tereyağı

2 su bardağı ince bulgur

1 su bardağı dövülmüş ceviz içi

1 demet maydanoz

2 çay kaşığı tuz

2 çay kaşığı karabiber

Kızartmak için:

4 adet yumurta

2 su bardağı galeta unu

Sıvı yağ

Bulguru üzerine sıcak su ekleyip kabarması için kenara alın.

Kuru soğanları yemeklik doğrayın.

Maydanozu ince ince kıyın.

Cevizleri çok ufak olmayacak şekilde dövün.

Tereyağı ve sıvı yağı bir tavada kızdırıp soğanları yağda kavurun.

Üzerine kıymayı ilave edip kavurmaya devam edin.

Son olarak tuz ve karabiberi de ilave edip harcı ocaktan alın.

Kıymaya maydanoz, bulgur ve ceviz içini ekleyip harmanlayın.

Yufkaları dörde bölüp sıvı yağla güzelce yağlayın.

Kıymalı harcı yufkaların geniş kısmına koyup kenarlarını kapatarak rulo şeklinde sarın.

Tüm malzemeyi bu şekilde tükettikten sonra yumurtaları çırpın.

Galeta ununu bir kaseye alın.

Börekleri önce yumurtaya sonra da galeta ununa güzelce bulayın.

Ardından kızgın sıvı yağda altın rengi olana kadar kızartın.



© lezzetler.com tarif no:150462 • adı:Avcı Böreği • gönderen:dr. Sema • indirme tarihi:20.09.2024 - 02:43