AVCI BÖREĞİ

https://www.sabah.com.tr

3 adet yufka
İçi için:
3 çorba kaşığı tereyağı
4 adet soğan
400 gram kıyma
1 su bardağı dövülmüş ceviz
1 çay bardağı kaynamış su
1 çay bardağı ince bulgur
Yarım demet maydanoz
Tuz
Karabiber
Pulbiber
Yufkaları batırmak için:
1,5 su bardağı ayran
1 Türk kahve fincanı sıvıyağ
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı galeta unu

Tereyağını bir tavaya alın ve eritin. Yemeklik doğranmış soğanı katıp, soteleyin. Kıymayı ilave edin ve rengi dönene kadar kavurun. Ceviz, kaynamış su ile ıslattığınız bulgur, kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber ve pulbiber katın. Şöyle bir çevirdikten sonra ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Her yufkayı önce enlemesine sonra boylamasına kesin ve 3 yufkadan toplam 12 parça yufka elde edin. İç harcı 12 parçaya ayırın ve 1 parça yufkayı düz bir zemine serin. Geniş kısmına iç harçtan koyun ve kalın rulo şeklinde sarın. Diğer yufka parçalarını da aynı şekilde hazırlayın. Yufkaları batırmak için derin bir kapta ayran, sıvıyağ ve kabartma tozunu mikserle iyice çırpın. Börekleri bu karışıma batırın ve fırın tepsisine dizin. Sosunu çekmesi için 15-20 dakika bekletin. Daha sonra galeta ununa bulayın ve yağlanmış fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.