



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AVCI BÖREĞİ

<https://www.sabah.com.tr>

3 adet yufka

İç için:

3 orba kaşığı tereyağı

4 adet soğan

400 gram kıyma

1 su bardağı dövülmüş ceviz

1 ay bardağı kaynamış su

1 ay 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 i harçtan koyun ve kalın rulo şeklinde sarın. Diğer yufka parçalarını da aynı şekilde hazırlayın. Yufkaları batırmak için derin bir kaptan ayran, sıvıyağ ve kabartma tozunu mikserle iyice çırpın. Brekleri 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.

