AVCI BÖREĞİ

4 adet yufka
300 gr kıyma
3-4 küçük soğan
Yarım su bardağı çekilmiş ceviz içi
1 Türk kahve fincanı ince bulgur
1 kaşık biber salçası (isteğe bağlı)
Tuz
Karabiber
Pul biber
Arası için:
1 su bardağı su
1 su bardağı sıvı yağ
Üzeri için:
1 yumurta
Galeta unu

Öncelikle içi hazırlamak için kıymayı biraz sıvı yağ ile hafif rengi dönene kadar kavuralım.
Sonra yemeklik doğranan soğanları da ekleyip kavurmaya devam edelim. Bu arada gerekirse biraz daha yağ eklenebilir.
Bir yandan ince bulguru yeteri kadar sıcak su ile ıslatalım.
Kıyma ve soğan kavrulduktan sonra içerisine ıslattığımız bulguru, ceviz içini, tuzunu ve baharatlarını da ekleyip 1-2 dk daha karıştırıp ocağı kapatalım. (kıymalı içe arzu ederseniz salça ve biraz su ilave edebilirsiniz. Ben kullanmadım)
Su ve sıvı yağı karıştıralım.
1 yufkayı serip bu karışımdan her yerine sürelim.
Üzerine 2. yufkayı serelim.
Tekrar karışımdan sürüp yufkamıza 8 eşit parçaya bölelim.
Uzun kenarlara kıymalı içten koyalım ve yanlardan katlayarak ne çok sıkı ne çok gevşek olacak şekilde saralım.
Diğer iki yufkaya da aynı işlemleri uygulayalım.
Kalan su ve sıvı yağ karışımına 1 yumurta kırıp çırpalım.
Böreklerimizi önce bu sıvı karışıma sonra galeta ununa bulayıp tepsiye dizelim.
Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarana kadar pişirelim. Sıcak olarak servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:160428 • adı:Avcı Böreği • gönderen:gül • indirme tarihi:21.05.2024 - 07:05