



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AVCI BÖREĞİ

Malzemeler:

3 adet yufka

250 gr. kıyma

1/4 su bardağı ince bulgur

1/2 su bardağı iri dövülmüş ceviz

1 adet soğan

tuz,

karabiber,

kırmızıbiber,

kimyon

1 su bardağı yoğurt

3/4 su bardağı sıvıyağ

3 adet yumurta

1 su bardağı galete unu.

Bulgurun üzerine bardağın yarısına gelecek kadar sıcak su koyup ıslatın. Soğanı ince ince doğrayıp 1 kaşık sıvı yağ ile soteleyin. İçerisine kıymayı ekleyip suyunu çekene kadar kavurun. Kıyma pişmeye yakın ıslatılmış bulguru, ceviz, tuz ve baharatları ekleyip karıştırın. Daha sonra soğumaya bırakın. Yufkalara sürmek için derin bir kap içerisine sıvıyağ, yoğurt ve yumurtaları koyup çırpın. Yufkanın birisini geniş bir tezgaha yayın ve üzerine hazırladığınız sostan 3-4 kaşık kadar koyup fırça ile yufkanın her tarafına yayın sosu. Yufkayı 8 parçaya bölüp her parçanın geniş tarafına kıymalı harçtan 1,5-2 kaşık koyup sigara böreği sarar gibi sıkıca sarın. Hazırladığınız börekleri önce içine sürdüğünüz yoğurtlu harca sonra da yayvan bir tabağa koyduğunuz galete ununa bulayın. Yağlı kağıt serilmiş yada çok az yağlanmış tepsiye yerleştirip önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30-35 dakika pişirin. Ilıkken servis edin.