



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AVCI BÖREĞİ

4 adet yufka
2 adet yumurta
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çay bardağı su
İç malzeme:
250-300 gr kıyma
1 adet soğan
1 kahve fincanı (türk kahvesi) köftelik bulgur ve 1 fincan su
1/2 su bardağı ceviz
5-6 dal maydonoz
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası(arzu edilirse)
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz, karabiber, pulbiber
Üzeri İçin:
1 su bardağı kadar galeta unu
1 yumurta ve 1 çay bardağı su

1. Böreğin içini hazırlamak için; kıymayı suyunu bırakıp çekene kadar kavurun.
2. Daha sonra tereyağı, zeytinyağı, salça, tuz ve rendelenmiş soğanı da ilave edip bir miktar da bu şekilde kavurun.
3. Bulguru ve suyu ilave edip kavurmaya devam edin.
4. Son olarak cevizi ve baharatları ilave edin 1-2 dakika kavurup ocağı kapatın.
5. Yumurta sıvı yağ ve suyu bir kasede çırpın. Yufkanın tekini serin, çırpılmış yumurtalı harçtan yufkanın üzerine bir fırça yardımıyla sürün. İkinci yufkayı da diğer yufkanın üzerine serip harçtan bir miktar daha sürün. İki kat olan yufkayı 8 eşit parçaya bölün.
6. İç malzemeden yufkanın geniş tarafına paylaştırıp iki ucunu içe kapatıp sarın.
7. Diğer iki yufkayı da aynı şekilde hazırlayın.
8. Bütün börekleri bu şekilde sarıp önce çırpılmış yumurta ve su karışımına daha sonra da galeta ununa bulayıp önceden ısıtılmış 200 derece ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirin ve sıcak olarak servis yapın.