



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## AVCI BÖREĞİ

- 4 adet yufka
- 4 adet yumurta akı
- 300 gr kıyma
- 3 adet soğan
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- Yarım çay bardağı bulgur
- 1 çay bardağı sıcak su
- Yarım su bardağı dövülmüş ceviz
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 su bardağı doğranmış maydonoz
- 1 adet yumurta
- 1 çay bardağı galeta unu

Kıymayı soğanla kavurun.Biber salçasını ekleyin. Bulguru ve suyu da ekleyip pişirin.Piştikten sonra ocaktan alıp ceviz, tuz, karabiber ve maydanozu ilave edin.4 yumurta akını çatala iyiyce köpürtün. Bir yufkayı düz bir zemine yayın. Üzerine fırça ile yumurta akı sürün ve ikiye katlayın.İki katlı yufkayı 8 eşit parçaya kesin. Her bir parçanın geniş kenarına kıymalı içten koyup sigara böreği sarar gibi ama sigara böreğinden geniş olacak şekilde sarın.Aynı işlemi kalan iki yufka içinde tekrarlayın.1 yumurtayı çırpın. Sardığınız yufkaları önce yumurtaya sonra galeta ununa bulayıp kızgın yağda kızartın ya da 200 derece fırında pişirin.