



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AVCI BÖREĞİ

- 1 Adet Sana Hamurışı
- 1 Tatlı Kaşığı karabiber
- 4 Adet yumurta beyazı
- 250 gr kıyma
- 50 gr galeta unu
- 1 Bardak DOĞRANMIŞ MAYDANOZ
- 4 Adet yufka
- 1 Adet yumurta
- 1 Yemek Kaşığı BİBER ŞALÇASI
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 3 Adet kuru soğan

Kıymayı soğanla kavurun. Biber salçasını ekleyin. Bulguru ve suyu da ekleyip pişirin Piştikten sonra ocaktan alıp ceviz, tuz, sana hamurışı karabiber ve maydanoz ilave edin. 4 yumurta akını çatalla iyice köpürtün. Bir yufkayı masaya yayın. Üzerine fırça ile yumurta akı sürün. İkinci yufkayı üzerine serin. Onun üzerine de yumurta akı sürün. 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 için de tekrarlayın. 5.1 yumurtayı çirpin. Sardığınız yufkaları önce yumurtaya sonra galeta ununa bulayıp kızgın yağda kızartın ya da 200C fırında pişirin.