



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULGURLU BÖREK

Malzemeler:

2 adet yufka
250 gr. kıyma
1 çay bardağı bulgur
1 adet soğan
1 kahve fincanı su
Yarım çay kaşığı kırmızıbiber
Yarım çay kaşığı karabiber
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı biber salçası
1 fincan çekilmiş ceviz
1 çorba kaşığı margarin
1 yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı susam
Yarım çay kaşığı tuz

Yapılışı:

Soğanı soyup kıyın. Margarini tavada eritip soğanı pembeleştirin. Kıymayı ilave edip kavurun. Daha sonra baharatlar, tuz, biber salçası, ceviz ve bulguru ekleyin. Üzerine suyu ilave edip rengi dönene kadar pişirin. Soğumaya bırakın. Fırını 180 dereceye ayarlayın. Yufkaları sıvıyağla yağlayın ve her yufkadan aynı büyüklükte sekiz şerit kesin. Şeritlerin bir ucuna kıymalı iç malzemeyi paylaşdırın ve muska şeklinde katlayın. Hazırladığınız bu muska böreklerini yağlanmış tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısı sürüp, susam serperek fırına veriniz.