BULGURLU CEVIZLI BÖREK

3 yufka
250 gr kıyma
1 çay bardağı ince bulgur
2 orta boy soğan
3/4 çay bardağı çekilmiş ceviz içi
Galeta unu
Tuz
Karabiber
Yufkaları ıslatmak için:
5-6 kaşık eritilmiş margarin
5-6 kaşık yoğurt

Soğanı ince ince doğrayın. kıyma ile çok az yağda pembeleşene kadar kavurun. Ayrı bir kapta bulgura, 1 kahve fincanı su katın. Ateşi kapatıp bulgurun şişmesini bekleyin. Bulgura tuz, biber ve cevizleri ekleyin. Yufkaları 4 eşit şerit şeklinde kesin. Yoğurt-Margarin karışımı ile ıslatın. Uzun şeritlerin ucunu 10 cm kadar kendi üzerinde katlayıp iki kat yapın. Kalın olan bu kısma bulgurlu içi yerleştirin. Dökülmemesi için iki ucunu sıkı bir şekilde içeriye katlayın ve rulo şeklinde sarın. Üzerini tekrar yoğurt sosuyla ıslatacağınız rulo börekleri galeta ununa bulayıp fırın tepsisine dizin ve önceden ısıtılmış fırında 25-30 dakika kızartın.

ML® Cevizli Börek için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:1810 • adı:BULGURLU CEVİZLİ BÖREK • gönderen:Kabul • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:09