BULGURLU ŞİRİNCE BÖREĞİ (İZMİR)

Sahrap Soysal

4 adet hazır yufka
1 su bardağı su
1/2 su bardağı sıvıyağ
2 adet yumurta akı
2 su bardağı galeta unu (veya robotta çekilmiş 1 paket etimek)
İç malzemesi için:
250 gr az yağlı dana kıyma
1/ su bardağı ince köftelik bulgur
1 adet orta boy kuru soğan
1 çay kaşığı tuz, karabiber, kimyon

Önce malzemesi için kıymayı orta boy bir tavaya koyup orta ısılı ateşin üzerine oturtun. Sürekli karıştırarak kıymayı 3-4 dakika, suyunu verip tekrar çekinceye kadar kavurun. Çok ince yemeklik doğranmış soğanları katıp 2-3 dakika daha kavurun. Bulguru, tuz, karabiber ve kimyonu ekleyip karıştırın ve ocaktan alın. İsterseniz yarım demet maydanoz da ekleyebilirsiniz. Bu arada yufkaları ıslatmak için bir kasede su ve sıvıyağı karıştırıp çatalla çırpın. Bir adet yufkayı tezgaha serin, üzerine sulu sıvıyağı fırçayla bolca sürüp ıslatın. Özerine ikinci yufkayı örtün. Örttüğünüz ikinci yufkanın üzerine de sulu sıvıyağı sürün. Daha sonra yufkaları önce dörde sonra sekiz adet üçgen olacak şekilde kesin. Parçaların içine kıymalı harçtan (istediğiniz harçtan) koyarak rulo şeklinde (sigara böreği sarar gibi kenarlarını içine kapatarak) sarın. Diğer 2 yufkayı da aynı şekilde kesip aynı şekilde sigara börekleri hazırlayın. Daha sonra börekleri önce yumurta akına sonra robotta çekilmiş etimeğe batırın. Yağlanmış fırın tepsisine dizin. Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında 25 dakika pişirip çıkarın. Üzerindeki galeta ununun sarı-kahverengi olması yeterlidir. Yanmamasına dikkat edin.

Not; İsterseniz iç malzemesine 1/2 su bardağı ince çekilmiş ceviz içi katabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:85164 • adı:Bulgurlu Şirince Böreği (İzmir) • gönderen:umut naz • indirme tarihi:27.04.2024 - 22:21