



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ BÖREK (HAZIR YUFKA)

6 adet yufka
1 su bardağı köftelik bulgur
2 çorba kaşığı tereyağı
2 adet orta boy soğan
250 gr. kıyma
1 su bardağı ceviz içi
1/2 demet maydanoz
Tuz
Karabiber
Pul biber
1 adet yumurtanın akı
1 su bardağı galeta unu

Bulgura üzerini geçmeyecek kadar sıcak su ekleyip 10 dakika şişmesini bekleyin. İnce kıyılmış soğan ve kıymayı tereyağında kavurun. Ocağı kapatıp bulgur, ceviz, kıyılmış maydanoz, karabiber, pul biber ve tuz ekleyerek harmanlayın. Yufkaları üst üste koyup dörde bölün. Geniş kısımlarına harç koyup, kenarlarını içe doğru kapatıp sarın. Yumurta akına, daha sonra galeta ununa bulayıp yağlanmış fırın tepsisine dizin. 220 derece fırında pişirin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 17.10.2022