



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ BÖREK (HAZIR YUFKA)

250gr kuzu kuşbaşı
1 su bardağı haşlanmış bezelye
2 adet domates
2 adet sivri biber
1 adet soğan
1 su bardağı süt
100 gr margarin
1 yemek kaşığı susam-çörekotu
Tuz
1/2 su bardağı sıvı yağ
1 adet yumurta
1 kilo yufka

Bir tavada 2 çorba kaşığı margarinini kızdırın. Etleri tavaya alıp karıştırarak suyunu alıp çekene kadar kavurun. Etler suyunu çekince içine ince kıyılmış soğan ve biberi ekleyin. Soğan ve biberler kavrulmaya başladığında ince kıyılmış domatesi ve tuzu ekleyip kısık ateşte kapağını kapatıp ara sıra karıştırarak pişirin. Dikdörtgen bir fırın tepsisini yağlayın ve bir yufkayı kenarları dışarı sarkacak şekilde serin. Kalan yufkalardan birini elinizle küçük parçalara bölerek tepsinin tabanına yayın. Geniş bir kasede sütü, yağı ve yumurtanın beyazını çırpın. (Eğer yufkalarınız kuruyorsa süt miktarını artırabilirsiniz.) Çırpılmış karışımın yarısını yufkaların üzerine kepçe yardımıyla ezdirin. Harcı eşit şekilde dağıtarak yayın. Üzerine kalan yufkayı yine elinizle küçük parçalar kopararak harcin üstüne yayın. Kalan karışımı da dökün. Kenarlara sarkan yufkaları tepsinin üstü kapanacak şekilde örtün. Üzerine yumurta sarısını sürün. Çörekotu ve susam sertin. Bir tavada 2 çorba kaşığı ayçiçek yağın kızdırın. Etleri tavaya alıp karıştırarak suyunu alıp çekene kadar kavurun. Etler suyunu çekince içine ince kıyılmış soğan ve biberi ekleyin. Soğan ve biberler kavrulmaya başladığında ince kıyılmış domatesi ve tuzu ekleyip kısık ateşte kapağını kapatıp ara sıra karıştırarak pişirin. Dikdörtgen bir fırın tepsisini yağlayın ve bir yufkayı kenarları dışarı sarkacak şekilde serin. Kalan yufkalardan birini elinizle küçük parçalara bölerek tepsinin tabanına yayın. Geniş bir kasede sütü, yağı ve yumurtanın beyazını çırpın. (Eğer yufkalarınız kuruyorsa süt miktarını artırabilirsiniz.) Çırpılmış karışımın yarısını yufkaların üzerine kepçe yardımıyla ezdirin. Harcı eşit şekilde dağıtarak yayın. Üzerine kalan yufkayı yine elinizle küçük parçalar kopararak harcin üstüne yayın. Kalan karışımı da dökün. Kenarlara sarkan yufkaları tepsinin üstü kapanacak şekilde örtün. Üzerine yumurta sarısını sürün. Çörekotu ve susam sertin. 200 derecede üzeri kızarana kadar pişirin.