



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ BÖREK

Nüüfer Tür

1 kilo yufka
½ kilo kuşbaşı yağsız et (kuzu, dana ya da tavuk)
3 adet orta boy domates
1 yemek kaşığı salça
1 tatlı kaşığı kimyon
1 çay bardağı çiçek yağı
100 gram tereyağı veya margarin
½ litre kadar ılık su
Tuz
Karabiber

Eti bir çay bardağı yağ ile pembeleşene kadar kavuruyoruz. Pişmesine yakın domates ve salçayı ilave ediyoruz. Bir miktar ılık su takviyesiyle pişiriyoruz. Piştikten sonra tuz, karabiber ve kimyonu ilave ediyoruz, sulu bir iç elde ediyoruz. Etlere iyice pişirip didikleyerek de kullanabiliriz. Sonrasında pişirdiğimiz iç harcımızı soğumaya bırakıyoruz. Bu arada yufkaları 4'e bölüp teflon tavada veya saç üzerinde hafif bir şekilde pembeleştiriyoruz, bir kenara biriktiriyoruz. Yufkaların işlemleri bitince ılınmış olan harcımızın suyuna yufkaları dikkatlice batırıp tepsinin her tarafını kaplayacak şekilde geliş güzel katlar yaratarak yufkaların yarısını yerleştiriyoruz. Daha sonra etleri güzelce yayıyoruz. Sonrasında kalan yufkaları yine harcın suyuna batırıp böreğimizin üzerini kapatacak şekilde yufkaları yerleştiriyoruz. Eğer bir miktar harç suyunuzdan arttıysa üzerine gezdirebilirsiniz (çok olmamak kaydıyla). Son olarak tereyağı veya margarini küçük parçacıklar halinde böreğimizin üzerine koyuyoruz. Önceden ısıtılmış fırınımızda 170 derecede üzeri ve altı pembeleşene kadar pişiriyoruz.

