



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ GÜL BÖREK

4 adet hazır yufka
500 gr kemiksiz dana veya koyun eti
Yarım demet maydanoz
3-4 tane taze soğan
Yarım su bardağı sıvıyağ
Yarım su bardağı süt
Tuz
Üzeri için:
1 yumurta sarısı
çörekotu

Kemiksiz et parçalarını yumuşayana kadar haşlayın. Soğuduktan sonra sudan alıp tel tel ayırın. Etləri 1-2 kaşık kadar yağda tuz ve biraz baharat ilavesiyle kavurun. Maydanoz ve taze soğanları incecik kıyın ve etlerle karıştırın.

Süt ve sıvıyağı tuz ekleyip bir kasede çırpın. 2 yufkayı yayıp üzerine yağlı süt serpin ve diğer 2 yufkayı üzerine kapatın. Üçgen elde edecek şekilde dörde kesip üzerlerine etli iç malzemeyi paylaşın. Rulo yaparak sarıp kendi etrafında kıvrın ve yağlanmış tepsiye dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp çörek otu serpin. 180 derece fırında 35 dakika pişirin. Sıcak ya da soğuk servis yapın.

ML® Etlı Rulo Börek (görsel)