ETLİ RULO BÖREK

250 Gr Sana Klasik
500 gr az yağlı kuşbaşı et
1 Adet soğan
2 Adet Domates
0,5 Demet maydanoz
TUZ
KARABİBER
1 Adet havuç
12 Adet böreklik yufka
1 Su Bardağı haşlanmış bezelye

Öncelikle soğanı yemeklik kıyıyoruz. Domatesleri ve havucu rendeliyoruz. Maydanozu kıyıyoruz. SANA KLASİK'i tavaya alıp eritiyor ve soğanlarımızı kavuruyoruz. Eti ilave edip suyunu çekene kadar kavuruyoruz. Domatesi,havucu ve bezelyeyi ekleyip bir su bardağı sıcak su ekliyoruz. tuz ve karabiberi ekleyip etler yumuşayıncaya kadar pişiriyoruz ve soğutuyoruz. SANA KLASİK'in kalan kısmını eritiyoruz. Yufkaların kenarlarını kesip kare haline getiriyoruz. aralarına SANA KLASİK sürüp altı kat olacak şekilde üst üste yufkaları hazırlıyoruz. 6 yufkanın ortasına iç harcımızı ekleyip diğer 6 yufkayıda aralarına yağ sürerek aynı işlemi tekrarlıyoruz.. Rulo şeklinde sarıp yağladığımız tepsiye alıyoruz. Önceden ısıttığımız 180 derecelik fırında üzeri kızarana kadar pişiriyoruz. Dilimleyip servis yapıyoruz.

© lezzetler.com tarif no:84296 • adı:Etli Rulo Börek • gönderen:TopluNur • indirme tarihi:18.04.2024 - 17:55