



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GAZEL BÖREĞİ (ANTALYA)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Hazır baklavalık yufka: 12 adet
Zeytinyağı: 1 su bardağı
Susam: 1 kahve fincanı
Harç Malzemeleri
Kıyma: 400 gram
Soğan: 3 adet
Patates (haşlanmış): 3 adet
Karabiber: 1 tatlı kaşığı
Tarçın: 1 tatlı kaşığı
Tuz: 1 tatlı kaşığı

Harç Hazırlama Soğanı diş diş veya piyaz şeklinde doğrayınız ve kısık ateşte az su ilavesi ile karıştırarak yumuşayuncaya kadar pişiriniz ve kıymayı katınız. Kıymayı da soğanlarla birlikte ara sıra karıştırarak, suyunu çekdikçe az su katarak macun gibi oluncaya kadar pişiriniz. Kıymaya yeni haşlanmış ve kabukları soyulmuş patatesleri sıcak sıcak ekleyiniz. Çatalla pütür kalmayacak şekilde ezip, karışıma yediriniz. Tuzu, tarçını, karabiberi ekleyip, tüm malzemeyi birbirine karıştırınız. Böreği Hazırlama 1. Altı adet baklavalık yufkayı aralarını fırça ile yağlayarak, yağlanmış fırın kabına üst üste diziniz. Üzerine harcı koyup, yayınız. Harcın üzerini de tekrar araları yağlanmış 6 adet baklavalık yufka ile kapatınız. Böreği porsiyonluk kareler şeklinde kesiniz. Üzerini fırça ile yağladıktan sonra susam serpiniz ve fırın kabını önceden 180 C kızdırılmış fırına veriniz. Yaklaşık 30 35 dakika sonra böreğin üstü kızardığında kabı fırından alınız. İlininca servis tabağına çıkartınız. Sıcak sıcak sofraya veriniz.

Not: Hazır baklavalık yufka yerine kendi açtığınız baklavalık yufka kullanabilirsiniz. Böreği rulo şeklinde de hazırlayabilirsiniz. Bunun için hazır baklavalık yufkayı düz bir zemine koyup, yağladıktan sonra 2'ye katlayınız. Alt kısma 3 5 kaşık harç koyup, boydan boya yayınız ve rulo yapınız. Bu şekilde hazırladığınız ruloyu yağlanmış fırın kabına koyunuz. Aynı işlemleri diğer yufkalar için tekrarlayınız. Ruloları porsiyonluk uzunlukta kesip, yağladıktan sonra da fırınlayınız. Gazel Böreği'ni tavuklu da yapabilirsiniz. Bunun için yağda bol soğan kavurunuz. Haşlanmış ve tiftilmiş tavuk etlerini, tuzu, karabiberi, soğanlara katıp, karıştırınız. Bir bütün tavuk için 4 adet soğan yeterli olmaktadır. Zeytinyağı yerine tereyağı kullanabilirsiniz.

