HAZIR YUFKADAN KIYMALI GÜL BÖREĞİ

250 gr. kıyma
1/2 paket margarin
1 adet sivribiber
1 adet domates
1 adet soğan
1 demet maydanoz
3 adet yufka
3 bardak et suyu
Tuz
Karabiber
Kırmızı biber
1 kase yoğurt
4-5 diş sarımsak

Öncelikle soğan rendelenip, sivribiber ve domates ince ince doğranır. 2 çorba kasığı yağda kıyma, soğan, sivri biber ve domatesler karıştırılarak kavrulur. İnce kıyılmış maydanoz, tuz, kırmızı ve karabiber ilave edilerek 5 dk. daha kavrularak ocaktan alınır.
Yufka masaya yayılarak dörde bölünür. Hazırlanan içten 2-3 kaşık, yufka parçalarının geniş tarafına konulur. Sigara böreği gibi rulo seklinde sarılır. Rulonun bir ucu ice doğru bükülmeye başlanarak gül gibi kıvrılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Bütün yufkalara aynı işlem uygulanır.
İki kasık eritilmiş yağ böreklerin üzerine gezdirilir. 25 dk. fırında kızartılır. Diğer tarafta et suyu ısıtılır. Börek pişince tepsi fırından çıkartılıp ateşin üstüne konulur.
İki kepçe et suyu böreklerin üstüne dökülür. Hafif hafif tepsi sallanarak et suyu yayılır. Bütün et suyunu yedirinceye kadar işlem hafif ateşte tekrarlanır. Börekler tabaklara alınır. Üzerine sarımsaklı yoğurttan 2-3 kaşık dökülür. Onun üzerine de yağda kızartılmış kırmızıbiber gezdirilir. Sıcak olarak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:73307 • adı:Hazır Yufkadan Kıymalı Gül Böreği • gönderen:Esra R. • indirme tarihi:21.05.2024 - 23:37