HAZIR YUFKA İLE TALAŞ BÖREĞİ

MALZEMELER
3 YUFKA
1 ÇAY BARDAĞI SIVIYAĞ
1 SU BARDAĞI SU
1 YUMURTA SARISI ÇÖREKOTU
İÇİ İÇİN
250 GR. KIYMA (YAĞSIZ)
2 ORTA BOY PATATES (HAŞLANMIŞ)
1 ORTA BOY HAVUÇ (HAŞLANMIŞ)
1 ORTA BOY SOĞAN
100 GR. BEZELYE (HAŞLANMIŞ)
5 ÇORBA KAŞIĞI SIVI YAĞ
TUZ
KARABİBER

Tavaya sıvı yağı alalım. Küp doğranmış soğanı ekleyerek pembeleşene dek kavuralım. Kıymayı, tuzu, karabiberi ekleyerek 2-3 dk. daha kavuralım ve ateşten alalım. İçine haşlanmış bezelyeleri, haşlanmış ve tavla zarı iriliğinde doğranmış patatesleri ve havuçları karıştıralım. Bir yufkayı serelim, üzerine fırça yardımıyla su ve sıvı yağ sürelim. Karşılıklı iki kenarından hafifçe üst üste gelecek ve ortada birleşecek şekilde kapatalım. Üzerine tekrar su ve sıvı yağ sürerek yufkanın kapatılmayan kenarlarını hafifçe üst üste gelecek ve ortada birleşecek şekilde kapatalım. Kare şekline gelen yufkayı artı (+) şeklinde keserek 4 eşit kare parça elde edelim. Kare parçaların ortalarına 1 kaşık kıymalı harç koyup yufkaların çapraz köşelerini zarf kapatır gibi kapatalım. Yufka bohçalarını ters çevirip margarinle yağlanmış tepsiye yerleştirelim ve üzerlerine yumurta sarısı sürüp çörek otu serpelim. Diğer yufkaları da aynı şekilde hazırlayalım. Önceden ısıtılmış 220° ısılı fırında böreklerin altları ve üstleri pembeleşene dek pişirerek hemen fırından çıkaralım.

© lezzetler.com tarif no:45666 • adı:Hazır Yufka İle Talaş Böreği • gönderen:gönül bahçesi • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:44