



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İÇLİ KÖFTE BÖREĞİ

4 adet yufka

İçi için:

400 gram kıyma

1 adet kuru soğan

1 çay bardağı bulgur

Yarım kahve fincanı sıvıyağ

1 çay bardağı ince kıyılmış ceviz

Tuz

Karabiber

Kırmızı pul biber

Sosu için:

1 çay bardağı sıvıyağ

1 çay bardağı yoğurt

Bulamak için:

2 yumurta

Galet tozu

Kıyma tencereye alınarak kendi yağında kavrulmaya bırakılır. Kıyma kavrulurken soğan ince ince kıyılır.

Bir kabin içinde bulgur sıcak suya gömülünceye kadar ıslatılır, şişmeye bırakılır.

Bu arada kavrulmuş kıymaya yarım fincan sıvıyağ eklenir. Kıydığımız soğanlar, tuz ve karabiber eklenir.

Üzerine sıcak suda bekletilerek şişmiş bulgurlar, kıyılmış ceviz ve kırmızı biber eklenir, iyice karıştırılır, biraz daha pişirilerek ocağın altı kapatılır ve iç soğumaya terk edilir.

Sosu hazırlamak için yoğurt ve sıvıyağ bir kaba alınır ve iyice karıştırılır.

Birinci yufka yayılır ve hazırlanan sostan bolca sürülür. Üzerine ikinci yufka yayılıp tekrar sostan bolca sürülür.

Keskin bir bıçakla önce artı şeklinde dörde bölünür, sonra her parça 3'e bölünerek toplam 12 üçgen parça elde edilir.

Birinci üçgenin geniş tarafına hazırladığımız içten bolca konur. İçin dökülmemesi için iki kenarı biraz içeri doğru katlanır. Üçgen yufka parçası sivri uca doğru rulo yapılır.

2 yumurta bir kaptaki iyice çırpılır. Hazırlanan börek ruloları önce çırpılmış yumurtaya, daha sonra galeta ununa bulanır.

Hazırlanan 24 adet börek yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizilir ve önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir.

İçli köfte börekleri kızardıktan sonra sıcak olarak servise sunulur.



