



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇLİ KÖFTE BÖREĞİ

<https://www.elele.com.tr>

4 adet yufka
400 gr kıyma
2 adet soğan
½ çay bardağı ince bulgur
Tuz
Pul biber
Karabiber
½ su bardağı ceviz içi
Börek harcı için:
1 su bardağı yoğurt
½ su bardağı sıvı yağ
2 adet yumurta
Bulamak için:
Galeta unu
Süt

Kıymalı harç için önce kıymayı suyunu salıp tekrar çekene kadar güzelce kavurun. Daha sonra doğranmış soğan ekleyerek biraz daha kavurun. Baharatları ve cevizi de ekleyin. Bulguru ayıklayıp küçük bir kasede bir miktar sıcak suyla ıslayın ve şişip yumuşamasını sağlayın. Kıymalı harca bulguru da ilave edin. Yufkanın birini tezgaha serin, üzerine yumurtalı harçtan sürün. Bir kat daha yufka serip ona da harçtan sürün. Yufkayı 12 eşit parçaya kesin. Oluşan üçgenlerin geniş kısmına kıymalı harçtan koyup sarın. (Yumurtalı harç yetmeyecek olursa tamamen bitmeden önce üzerine yoğurt veya süt ilavesi yaparak çoğaltabilirsiniz) Sardığınız börekleri önce süte, sonra galeta ununa bulayın ve tepsiye dizin. Börekleri önceden ısıtılmış fırında 180-190 °C'de üstleri kızarana kadar pişirin.

