KIYMALI KARNIYARIK BÖREĞİ

1 yemek kaşığı zeytinyağı
200 g kıyma
2 tutam tuz
1 tutam karabiber
1 tutam pul biber
1/2 su bardağı ceviz
1 yufka
1 sivri biber
4 cherry domates
50 g kaşar
Üzerine sürmek için:
1 yumurta
1 yemek kaşığı zeytinyağı

Isınan tavaya zeytinyağını dökün ve yağ ısındıktan sonra kıymayı ekleyip kavurun. Hafif suyunu salıp geri çeken kıymaları tuz, karabiber ve pul biberle tatlandırın. En son cevizleri de ilave edip, karıştırın ve ocaktan alın. Fırını 160 dereceye ayarlayın. Bir yufkayı 8 eşit dilime ayırın. Ortalarına cevizli harcı ilave edin ve rulo şeklinde kenarları içe doğru kıvırarak sarın. Fırın tepsisine yağlı kağıt serin ve hazırladığınız börekleri tepsiye dizin. Bir bıçak yardımıyla böreklerin ortalarına çizik atın. 8 eşit parçaya böldüğünüz domates ve sivri biberleri böreklerin üzerine yerleştirin. Yumurtayı çırpın ve zeytinyağıyla hafif lezzetlendirin. Böreklerin kenarlarına sürün ve fırında 15-20 dakika pişirin. Fırından çıkan böreklerinizin üzerine rendelenmiş kaşar ilave edin ve kaşar peynirleri eriyinceye kadar tekrar fırınlayın.

© lezzetler.com tarif no:150997 • adı:Kıymalı Karnıyarık Böreği • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:05.05.2024 - 10:37