KAYISILI HİNDİLİ BÖREK

1 tabak Banvit Hindi Kalça Kuşbaşı
75 gr bulgur
125 ml su (kaynar)
75 gr tereyağı
1 adet soğan (ince kıyılmış)
50 gr kayısı (ince kıyılmış)
25 gr badem (kabukları soyulmuş, hafif kavrulmuş)
1 tatlı kaşığı tarçın
1 çay kaşığı yenibahar
50 gr yoğurt (süzme)
1 çorba kaşığı taze soğan (ince kıyılmış)
2 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
6 adet baklavalık yufka
Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Etleri keskin bir bıçakla çok ince kıyın.
Bulgurun üzerine suyu gezdirin ve bulgur suyu çekinceye kadar, bir iki kez karıştırarak 5-10 dak. dinlendirin.
Tereyağının 1/3`ünü ısıtıp, soğanları katın. Orta ateşte ve karıştırarak, soğanlar yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 3-4 dak. soteleyin.
Karıştırmaya devam ederek ve sırasıyla etleri ekleyip 2-3 dak., kayısı, badem ve bulguru katıp, 2-3 dak. soteleyin.
Ateşten alın. Tarçın, yenibahar, yoğurt, taze soğan, maydanoz, tuz ve karabiber serpip, hafifçe karıştırın.
Kalan tereyağını eritin. Bir adet yufkayı düz bir zemine yayıp, üzerine fırça ile tereyağı sürün ve dikdörtgen bir fırın tepsisine kenarlarından taşacak şekilde yerleştirin. İki yufkanın üzerine de fırça ile tereyağı sürüp, kalıba yaydığınız yufkanın tabanına üst üste yerleştirin.
Yufkaların üzerine kayısılı harcı döküp, her tarafına eşit yayın. Kalan yufkaları da yağlayıp, harcın üzerine yayın. Kenarlarını hafifçe içe doğru bastırarak düzeltin. Kenarlardaki yufkaları diğer yufkanın üzerine kapatın ve hafifçe kıvırarak şekil verin.
Üzerine fırça ile tereyağı sürün. Önceden ısıtılmış 200°C fırında, üzeri altın sarısı renk alıncaya kadar, yaklaşık 30-35 dak. pişirin.
Dilimleyerek, sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:55564 • adı:Kayısılı Hindili Börek • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:05.05.2024 - 05:32