KIYMALI BÖREK

Elif Korkmazel

4 adet yufka
1 su bardağı süt
İç harcı için:
500 gr. kıyma
3 adet soğan
1 adet kesme şeker
Tuz
Karabiber
1/2 demet maydanoz
2 çorba kaşığı tereyağı
Üzeri için:
1 yumurta
1 çay bardağı süt

Kıymayı suyunu bırakıp çekinceye kadar kavurun. Tereyağı, doğranmış soğan, tuz, karabiber ve şekeri koyup 5 dakika pişirin. Soğuyunca kıyılmış maydanoz ekleyin. Yufkaları sütle ıslatın. İç malzemenin bir kısmını yufkanın ortasına koyun. Kenar kısımları üzerine kapatın. Biraz daha süt serpin. Elinizle büzdürerek uzun şerit haline getirin. İkiye bölüp tepsiye dizin. Üzerine çırpılmış yumurta ve sütü sürün. 200 derece fırında 35 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:64128 • adı:Kıymalı Börek • gönderen:seçmen • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:29