KIYMALI BÖREK

250-300 gr kıyma
3 orta boy kuru soğan
Yarım demet maydanoz
2-3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz
4 yufka
2 yumurta
1,5 su bardağı süt
Yarım çay bardağı sıvıyağ

Kıymayı yağ ile tavaya koyup suyunu çekene kadar kavurun. Yemeklik doğradığınız kuru soğanı ekleyip soğanlar ölene kadar ağzı açık şekilde kavurmaya devam edin.Soğanlar ölünce kalan malzemeleri ekleyip soğumaya bırakın.
Süt, 1 yumurta ve yağı karıştırıp harcı hazırlayın. Tepsiyi yağlayıp 1 yufkayı kenarlardan taşacak şekilde tepsiye serin. 2. yufkayı ikiye bölüp buruşuk şekilde yayın, üzerine sütlü karışımdan biraz dökün.
Kıymalı içi ikiye bölün. Yarısını yufkanın üzerine yayın. 3. yufkayı ikiye bölüp buruşuk şekilde kıymanın üzerine serin, tekrar sütlü harçtan dökün. Kalan kıymalı harcı üzerine yayın. 4. yufkadan tepsinin tam üzerini örtecek şekilde bir parça ayırın, kalanı kıymanın üzerine serip sütlü karışımdan dökün. tepsinin kenarından taşanları içe katlayın, üstüne sütten gezdirin.
Ayırdığınız yufkayı serip 2-3 yemek kaşığı sütün içine kırıp çırptığın yumurtayı sürün. Dilerseniz üzerine çörekotu serpip 200C fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:58126 • adı:Kıymalı Börek • gönderen:SonaY • indirme tarihi:11.05.2024 - 02:32