



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI BULGURLU BÖREK

125 gr margarin
4 su bardağı un
1 çorba kaşığı sirke
300 gr. kıyma
1 adet soğan
1 su bardağı köftelik bulgur
yarım su bardağı ceviz
tuz
kimyon
karabiber
1 demet maydanoz
2-3 adet yumurta
1 su bardağı galeta unu

Bulguru sıcak su ile ıslatıp şişmesini bekleyip, soğanı ince kıyıp 3 çorba kaşığı margarinle pembeleştirin, kıymayı ekleyip kavurmaya devam edin, bulguru, ceviz, karabiberi, tuz, kimyon ve ince kıyılmış maydanozu ekleyip karıştırın. İç malzemeyi ocaktan alıp soğumaya bırakın. Un eritilmiş margarin tuz ve sirkeyi bir kaba alın. Azar azar su ekleyerek yumuşak bir hamur yapın. Hamuru biraz dinlendirip 10 parçaya bölün. 125 gram margarin eritip, hamurları tabak büyüklüğünde açıp yağlayın. zarf gibi katlayıp tekrar ikiye katlayın. Bütün hamurlara aynı işlemi yapıp yarım saat dinlendirin. Yağlanmış tezgah üzerinde kare şeklinde açıp içine harçtan koyup kenarlarını içe doğru katlayarak rulo şekli verin. Önce yumurtaya sonra galeta ununa batırarak yağlanmış fırın tepsisine dizin. 200 derece fırında yarım saat pişirin.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 19.05.2021