HAZIR YUFKADAN KIYMALI KOL BÖREĞİ

5 adet yufka
İçi için:
500 gram orta yağlı dana kıyma
1 adet havuç rendesi
2 adet orta boy soğan
Tatlı kırmızı toz biber
Karabiber
Sıvı yağ
Tuz
Sosu için:
6 yemek kaşığı yoğurt
2 yemek kaşığı elma sirkesi
5 yemek kaşığı un
1 şişe soda/madensuyu
1 su bardağı sıvı yağ
Üzeri için:
Hazırladığımız sostan yarım çay bardağı
2 yumurtanın sarısı

Soğanlarımızı yemeklik doğruyoruz. Havucumuzu rendeleyerek ayrı bir yerde hazır tutuyoruz. Havuç koymamızın sebebi; lezzetleri dengelemesi adına oluyor. Tadı hissedilmiyor olsa da börek içinde, tuz ve baharatlarda özellikle kıymalı soslarda kullanmanızı öneririm.
Soğanlarımız pembeleşinceye kadar 4 yemek kaşığı yağla pişiriyoruz.
Rende havucumuzu da ilave edip, işleme devam ediyoruz. Kıymamızı da ekliyoruz. Suyunu salıp çekene kadar hiçbir baharat koymuyoruz, burası önemli
Suyunu tekrar çekince tuzumuzu ve baharatlarımızı katıyoruz.,
Harmanlanması için 5 dakika kadar yüksek ateşte karıştırarak pişiriyoruz.
Ilınması için bir kenara bırakıyoruz.
Sosumuzu hazırlamaya başlıyoruz ve bir çay bardağı kadar ayırıyoruz. En son üstüne sürmek için. Sos; boza kıvamında olmalıdır.
Yufkalarımızı teker teker geniş bir yüzeye seriyoruz, üstüne sosumuzdan bolca sürüp, ikiye katlıyoruz.
Katlanmış olan yufkamızın tekrardan üzerine sosumuz dan sürüp, geniş olan kısmına harcımızı ilave ediyoruz.
Kenarlarından içe doğru katlayıp, döndürerek sarıyoruz.
İlk yufkayı tepsiye ortalayıp, etrafından döndürerek işleme devam ediyoruz. Fotoğraflar yardımcı olacaktır.
Sırasıyla kalan yufkalarımızı da tepsimizdekilerin dışına doğru genişleyecek şekilde yerleştiriyoruz.
En son üzerine ayırdığımız sos ve iki yumurta sarısını çırpıp güzelce her tarafına bulaşacak şekilde sürüyoruz.
Yarım saat kadar buzdolabında dinlendirip, önceden ısıtılmış 180 derece fırında üstü kızarana kadar pişiriyoruz.
Yaklaşık 45/50 dakika orta rafta yeterli oluyor. Son 5 dakika kontrollü sadece üstten ısıtma yaparsanız; bir tık daha çıtır olacaktır.

© lezzetler.com tarif no:160433 • adı:Hazır Yufkadan Kıymalı Kol Böreği • gönderen:gül • indirme tarihi:21.05.2024 - 12:25