KIYMALI KUŞ YUVASI BÖREK

6 adet yufka
İçi İçin:
300 gr kıyma
1 adet orta boy soğan
1,5 tatlı kaşığı tuz (damak tadınıza göre ayarlayın)
Pul biber (isteğe bağlı)
Karabiber (isteğe bağlı)
Sosu İçin:
1 çay bardağı sıvı yağı
1 su bardağı süt
1 paket kabartma tozu (10 gr)
Üzeri İçin:
1 adet orta boy kase rendelenmiş kaşar peyniri

İçi için; tencereye soğanı koyup kısık ateşte karıştırarak kavuralım.
Üzerine kıymayı ilave edip suyunu salıp çekene kadar kavuralım.
Sonra tuzunu ilave edip karıştıralım ve soğumaya bırakalım.
Sosu için; geniş bir kaseye kabartma tozunu, sıvı yağı ve sütü ilave edip iyice karıştıralım.
Yufkaları üçgen olacak şekilde 2 parçaya bölelim.
Yufkaların her yerini sostan sürelim.
Yufkanın ortasına kadar rulo şeklinde saralım.
Ortaya gelince kenarda kalan iki ucu içe doğru kıvıralım.
Üçgenin açıkta kalan ucunu böreğin içine doğru katlayalım ve kenarlarını düzeltelim.
Hazırladığımız kuş yuvalarını yağlı kağıt serili tepsiye dizelim.
Kuş yuvalarını kıymalı harç ile dolduralım.
Böreklerin kenarına yumurta sarısı sürelim.
Önceden ısıtılmış 180° fırında hafif kızarana kadar pişirelim.
Daha sonra fırından çıkarıp üzerlerine kaşar rendesi serpelim.
Kıymalı Kuş Yuvası Böreklerimizi tekrar fırına verip kaşar eriyip hafif kızarana kadar fırında bekletelim.