



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI ZEYTİNLİ BÖREK

<https://www.sabah.com.tr>

1 su bardağı kıyılmış yeşil zeytin
1 su bardağı kıyılmış siyah zeytin
6 çorba kaşığı sıvı yağ
500 gram kıyma
1 adet büyük boy soğan
1 adet orta boy kırmızı biber
6-7 dal kıyılmış maydanoz
4 adet yufka
1 su bardağı süt
Tuz
Karabiber
Pul biber
Kimyon
Üzerine:
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı sıvı yağ
Susam
Çörekotu

Sıvı yağın yarısını bir tavaya alıp, kıymayı suyunu salıp yeniden çekinceye kadar kavurun. Üzerine yemeklik doğranmış soğanla ince kıyılmış kırmızı biberi ekleyip, sebzeler yumuşayana dek kavurun. Tuz, karabiber, pul biber ve kimyon ilave edip ocaktan alın. Üzerine zeytinleri ve maydanozu katıp karıştırın. Süt ve kalan sıvı yağı yayvan bir kapta karıştırın. Kullanacağınız tepsiyi yağlayıp yufkalardan birini kenarları dışarı sarkacak şekilde tepsiye yerleştirin. Kalan yufkaları elinizle büyük parçalara ayırın. Birkaç parça yufkayı sütlü karışıma batırıp tepsiye koyun. Üzerine zeytinli harçtan koyun. Yeniden sütle ıslatılmış yufka ve harç koyun. Harç ve yufka bitene kadar işleme devam edin. Kenarlardan sarkan yufkayı ortaya doğru toplayın. Üzeri için yumurta ve sıvı yağı karıştırıp böreğin üzerine sürün. Susam ve çörekotu serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin ve dilimleyerek servis yapın.

Not: Fazla tuzunu almak istediğiniz zeytini ılık su dolu bir kaba alıp, içine bir adet soyulmuş patates koyun. 3-4 saat bu şekilde bekletirseniz, tuz patatese geçecektir. Zeytinli tariflere tuz eklerken, zeytinin içinde bulunan tuz oranını dikkate alın.



© lezzetler.com tarif no:159011 • adı:Kıymalı Zeytinli Börek • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:24.04.2024 - 13:51