KÖFTELİ BÖREK (MİLFÖY)

250 Gr Kıyma
1 Adet Kuru Soğan
3 Çorba Kaşığı Kurutulmuş Ekmek
6 Adet Milföy Hamuru
1 Tatlı kaşığı Salça
1 Adet Yumurta
Havuç
Karabiber
Kekik
Kimyon
Kırmızı Pul Biber
Tane Mısır
Tuz

Böreğimizi hazırlarken ilk olarak iç harcından başlıyoruz. Karıştırma kabına orta yağlı kıymayı alıyoruz. Üzerine rendelenmiş soğan, salça, tane mısır, haşlanmış, küp doğranmış havuç ekliyoruz. Yumurtanın akını iç harca koyuyoruz, sarısını üzerine sürmek için ayırıyoruz. Tuzunu ve baharatlarını koyup, kurutulmuş ekmeği de ilave edip köftemizi yoğuruyoruz. Milföy hamurlarının 3 tanesini yan yana uçları birbiri üzerine gelecek şekilde koyup yapıştırıyoruz. Diğer üç tane milföy hamurunu da ikinci sıra olacak şekilde koyup birbirlerine yapıştırıyoruz. Böylece dikdörtgen şeklinde tek parça bir hamur elde etmiş olduk. Tezgâhın üzerine ve hamura un serptikten sonra enine boyuna merdane yardımıyla hamuru büyütüyoruz. Hazırladığımız köfteli harcı hamurun uzun kenarına kalın rulo şeklinde yerleştiriyoruz. Hamurun ucunu köftenin üzerine kapatıp rulo şeklinde sarıyoruz. Yağlanmış fırın tepsisinin ortasına koyup ek yerini alta getiriyoruz. Ayırmış olduğumuz yumurta sarısını üzerine fırçayla sürdükten sonra parmak kalınlığında hamura çizikler atıyoruz. Önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında milföy hamuru nar gibi kızarana kadar pişiriyoruz.

© lezzetler.com tarif no:130833 • adı:Köfteli Börek (milföy) • gönderen:şanverdi • indirme tarihi:13.05.2024 - 04:37