KOLAY KIYMALI BÖREK (HAZIR YUFKA)

1 kilogram yufka
1 adet yumurta
Yarım çay bardağı sıvı yağ
Yarım çay bardağı süt
2 yemek kaşığı yoğurt
Yarım çay kaşığı tuz
İç harcı için:
1 adet orta boy kuru soğan
4 yemek kaşığı sıvı yağ
500 gram az yağlı dana kıyma
Yarım çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı pul biber

Böreğinizi yapmaya iç harcını hazırlayarak başlayın. Bunun için çok ince doğradığınız soğanları sıvı yağda pembeleşene kadar kavurun. Kıymaları ekleyip kavurmaya devam edin. Baharatları ve tuzu da eklediğiniz kıymalı harcınızı bir kenara alın.
Artık böreğin yapımına geçebilirsiniz. Öncelikle yumurta, sıvı yağ, süt, yoğurt, ve tuzu iyice çırpın. Yufkanızı tezgahın üzerine yayın ve ikiye katlayın. İç harcını yufkanın düz kısmına yerleştirin ve yufkayı rulo şeklinde sarın. Keskin bir bıçakla 10 santimetre boyunda parçalar halinde kesip tepsiye yerleştirin. Tüm yufkalar bitene kadar bu işleme devam edin. Son olarak önceden hazırladığınız yumurtalı karışımı bir fırça yardımıyla böreklerin üzerine sürün.
180 derecede ısıtılmış fırında 40 dakika pişirin. Arzu ederseniz böreklerin üzerine susam ya da çörekotu da serpebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:144378 • adı:Kolay Kıymalı Börek (hazır yufka) • gönderen:mustafa b. • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:03