KOLAY KIYMALI KATLAMA BÖREK

www.annemutfagi.com

Bir paket hazır yufka
Dörtyüz gram kıyma
İki kuru soğan
Yarım yemek kaşığı salça
İki yumurta
Bir su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı süt
Bir çay bardağı sıvı yağ
Tuz
Karabiber

Öncelikle soğanları küçük küçük doğrayalım .Tavaya sıvıyağ ilave edip üzerine kıyma, salça ve soğanları ekleyip kavuralım. Tuzunu ve karabiberini ilave edip soğumaya bırakalım.
Bir kaseye yoğurt, süt, sıvıyağ ve bir yumurtayı koyup iyice karıştıralım.
Fırın tepsisine bir miktar tereyağı sürüp hazırlayalım.
Daha sonra yufkaları dört parçaya üçgen şeklinde bölelim. Bir parça yufkayı alıp üzerine fırça ile hazırlamış olduğumuz karışımı sürelim.Üzerine kıyma hancımız resimdeki gibi sepeleyelim. Yufakmızı rulo halinde sanp kendi etrafında dolayıp fınn tepsisine dizelim. Tüm yufkalan aynı işlemden geçirip fınn tepsisine dizelim.
Bir yumurtayı Yarım su badağı yoğurt ile iyice çırpıp fırça ile üzerlerine sürelim. 200 derece frında üzeri kızarana kadar pişirelim.

© lezzetler.com tarif no:125081 • adı:Kolay Kıymalı Katlama Börek • gönderen:Saadet • indirme tarihi:20.04.2024 - 01:32