



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## BORLU BÖREĞİ (KUYRUĞU SULU) (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Hamuru İçin:

1 kg Buğday Unu

Aldığı Kadar Su

Tuz

Böreğin Harcı:

750 gr Az Yağlı Kıyılmış Et

2 Adet Kuru Soğan

Tuz

Karabiber

Pul Biber

Un, su ve tuz ile biraz sertçe bir hamur yoğrulur. Ceviz büyüklüğünde bezeler yapılıp, fazla ince olmayan yufkalar açılır. Yufkaların büyüklüğü en çok yemek tabağı kadar olmalıdır.

Kıyılmış et üzerine halka şeklinde doğranan soğanlar ilave edilir ve tekrar beraber kıyılır. Malzemeler geniş bir kaba alınarak harcın yarısı kadar su eklenir. Karabiber, tuz, pul biber ilave edilerek iyice karıştırılır. Harç kullanıma hazırdır.

Hazırlanan yufkaların yarısına harçtan döşenir. Diğer yarısı üzerine kapatılır. Parmak uçları ile kenarları yapıştırılır. Bekletilmeden sıcak sacın üzerine atılır. Her iki yüzü kızarıncaya kadar pişirilir. Borlu böreği sıcak olarak sacdan iner inmez, mevsimine ve tercihe göre üzüm, karpuz, ayran, komposto veya çay ile servis yapılır.

Not: Az yağlı kıyılmış et ile kastedilen kıyma değildir. Et tahta üzerinde satırla kıyılır. Kıymadan biraz kalın olmalıdır. Pişme esnasında harcımızın suyu böreğimizin uçlarından sızacaktır. Borlu böreğine [Kuyruğu Sulu](#) denmesinin esprisi de buradadır.





© lezzetler.com tarif no:105185 • adı:Borlu Böreği (Kuyruğu Sulu) (Isparta) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:01.04.2025 - 18:50