



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYLÜ YUFKALI BÖREK

18 adet kare milföy hamuru
3 adet yufka
1 şişe maden suyu
2 adet yumurta
1 çay bardağı sıvı yağ
İçi için;
400 gr kavrulmuş kıyma
1 adet büyük boy soğan
1 adet kırmızı kapya biber
2 adet yeşil biber
1 tutam maydanoz
4 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Üzeri için;
1 adet yumurta sarısı
Çörekotu ya da susam

İlk olarak iç malzemeyi hazırlayın.

Biberleri minik minik doğrayın ve soğan ile kavurun.

Üzerine kıymayı bekleyin ve tüm karışımı kavurmaya devam edin.

Maydanozu, tuzu ve karabiberi ocaktan alırken ilave edin ve ılıması için kenara alın.

Böreğin sosu için; derin bir kabin içine yumurtaları kırın ve üzerine 1 çay bardağı sıvı yağ ile 1 şişe maden suyunu ekleyin ve iyice karıştırın.

9 adet milföy hamurunu un serptiğiniz tezgah üzerinde yan yana ve alt alta kare olacak şekilde dizin ve kenar kısımlarını eliniz ile birleştirin.

Tek hamur olacak şekilde büyük fırın tepsisi içine sığacak şekilde merdane ile açın.

Açtığınız milföy hamurunu yağlı kağıt serili fırın tepsisi içine yerleştirin.

Üzerine 1 adet yufkayı yanlardan sarkacak şekilde serin ve hazırladığınız sostan sürün.

Diğer 2. yufkayı da 4'e bölün ve her parçayı sosa batırıp, tepsi içine yerleştirin.

Üzerine hazırladığınız tüm kıymalı harcın tamamını koyun.

3. yufkayı da 4'e bölüp, sosa batırarak, harcın üzerine yerleştirin.

Yanlardan sarkan yufkaları içe doğru kapatıp, tekrardan sostan sürün.

Kalan milföyleri aynı şekilde merdane ile tek yufka olarak açın ve böreğin üzerine yerleştirin.

Bıçak yardımı ile kare kare kesin ve son kalan sosu üzerine gezdirin.

Sosunu çekmesi için 2-3 saat buzdolabında saklayın.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.



© lezzetler.com tarif no:160272 • adı:Milföylü Yufkalı Börek • gönderen:gül • indirme tarihi:21.05.2024 - 01:50