PİLİÇLİ BÖREK

1 eko tabak Banvit Kemiksiz But
3 adet yufka
2 çorba kaşığı tereyağı
2 diş sarımsak
Tuz, tane karabiber, pul kırmızıbiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Etlere üzerine çıkıncaya kadar kaynar su koyun. Hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Ateşi kısıp, etler yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 20 dak. pişirin. Derilerini alıp, iri lokmalar yapın.
Yufkalardan birini buruşturarak hafif yağlanmış 35 cm çapında bir tepsiye yayın. Üzerine yağın 1/3`ünü serpin. İkinci ve üçüncü yufkayı da arasına yağ serperek tepsiye yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180°C fırında, üzeri kıtırlaşıp, altın sarısı renk alıncaya kadar, yaklaşık 20 dak. pişirin.
Etleri yufkanın üzerine yerleştirip, tuz ve karabiber serpin.
Etlerin haşlandığı suyu hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Sarmısağı ekleyip, karıştırın. Yufkalar ıslanıncaya kadar kepçe kepçe üzerine gezdirin.
Pul kırmızıbiber serperek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:55217 • adı:Piliçli Börek • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:23.05.2024 - 18:13