



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUSHKAR BÖREĞİ

2 yemek kaşığı sıvıyağ
2 adet hazır yufka
150 gr tavuk kıyması
1 adet iri boy kuru soğan
3 diş sarımsak
1 yemek kaşığı nar ekşisi
Kızartmak için:
Sıvıyağ
Sos için:
1 su bardağı yoğurt
1 tatlı kaşığı kuru fesleğen, kırmızı toz biber

Derin bir tavada tavuk kıymasını sıvıyağda 2-3 dakika kavurun.
Üzerine küp küp doğradığınız kuru soğanı ekleyin ve 5 dakika daha karıştırarak kavurun.
Dövülmüş sarımsak, nar ekşisi, tuz, karabiber ve kimyon katıp, 5 dakika daha kavurun.
Ocaktan alıp, ılınmaya bırakın.
Yufkaları 16 eşit parçaya bölün (üçgen olarak) her bir parçayı hazırladığınız harçtan bir yemek kaşığı koyup, kenarlarını kapatın.
Sigara böreği gibi sarın.
Hepsini böyle sardıktan sonar kızgın yağda önlü arkalı kızartın.
Bu börekler için yoğurt, kuru fesleğen ve kırmızı toz biberle bir dip sos hazırlayın.
Sosu bir kase nin içine koyup, servis tabağının ortasına yerleştirin.
Etrafına kızarttığınız börekleri dizerek soğutmadan servis yapın.

