SARIYER BÖREĞİ (HAZIR YUFKA)

https://www.kulturportali.gov.tr

4 yemek kaşığı kıyma (kavrulmuş)
10 adet kuru soğan
4 yemek kaşığı margarin
4 adet yufka
2 adet kesmeşeker
1 bardak kuş üzümü
1 tatlı kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
Sos Malzemeleri:
1 çay bardağı sıvıyağı
3 çay bardağı süt
3 adet yumurta

Sosu için; sıvıyağı, yumurtayı ve sütü bir kapta çırpıp, bekletin.
Kuş üzümlerini ılık suda bir bekletin. Soğanları kuşbaşından biraz küçük olacak şekilde doğrayın. Soğana biraz tuz biraz da şeker ekleyerek yağda kavurun. Soğanlara daha önceden kavurduğunuz kıyma, kuş üzümü ve karabiberi de ekleyince böreğimizin içi hazır demektir. Yufkayı tezgaha serin. Birinci yufkaya sos sürüp ikinci yufkayı onun üzerine yerleştirin. Yufkanın üzerine önce sos sonra daha önceden hazırladığınız börek harcından koyun. Kalan 2 yufka ile de aynı işlemi yapın. Yufkanın iki ucunu içe katlayıp büyük bir rulo yapın. Üzerine sos sürün ve böreği yağlanmış fırın kabına yerleştirin. 175 derecelik fırında 35 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:116113 • adı:Sarıyer Böreği (hazır yufka) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:24.04.2024 - 02:07