SOĞANLI HAZIR YUFKA BÖREĞİ

Eyüp Sevinç

4 adet yufka
7-8 orta boy soğan
3 kaşık tereyağı
¼ çay bardağı (25 ml) zeytinyağı
3 yumurta
¼ su bardağı süt
1 yemek kaşığı sirke
½ yemek kaşığı anason
½ çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı taze çekilmiş karabiber

Soğanları halka halka doğrayın, biraz tuz ekleyip bol suda iki taşım kaynatın ve süzün. Tereyağı tavada eritin, anasonu ekleyip biraz çevirin ve soğanları ekleyin, yumuşayıncaya kadar yaklaşık 15-20 dakika kavurun. 2 yumurtayı bir kasede çırpın üzerine biraz tuz ve karabiber ekleyin. Kavurduğunuz soğanların üzerine önce sirkeyi ardından çırptığınız yumurtayı ekleyin ve karıştırın, biraz daha pişirip ateşten alın. Kalan yumurtayı bir kasede sütle çırpın. Fırın tepsisini yağlayın. Yufkaların birini yerleştirin, üzerine önce fırça ile yağ sonra sütlü yumurta karışımından sürün, bir kat daha yufka serin, aynı işlemi tekrarlayın ve harcı yayıp üzerine tarçın serpiştirin. Kalan yufkaları da yerleştirin ve yine üzerlerine yağ ve süt-yumurta karışımından sürün. Tepsiyi fırına koyun. 180 derecede 40-45 dakika pişirin.
Not: 18.yy Osmanlı mutfağından bir tariftir. 1764 tarihli bir Risale?de geçer. Aynı risalede bu böreğin soğan ve pırasa karışımıyla yumurta eklenmeden de hazırlanabileceği belirtilir.

© lezzetler.com tarif no:121166 • adı:Soğanlı Hazır Yufka Böreği • gönderen:Saadet • indirme tarihi:26.04.2024 - 05:38