SOĞANLI BÖREK

1 kg soğan
Yeteri kadar su
4 adet yufka
5 çorba kaşığı tereyağı
2 tatlı kaşığı anason
4 adet yumurta
Yarım su bardağı süt
2 çorba kaşığı sirke
Tuz
Karabiber
Tarçın

Soğanları temizleyip, halka doğrayın. Bir tencereye alın ve tuz eklediğiniz bol suda haşlayın. Süzüp kenara alın. 2 çorba kaşığı tereyağını geniş bir tavaya alıp 1 tatlı kaşığı anason ekleyin ve 15- 20 saniye sonra soğanı katın. Ara sıra karıştırarak 20 dakika pişirin. Üzerine tuz, karabiber ve tarçın ekleyin. Soğanın üzerine önce sirke ekleyin. Daha sonra 2 adet çırpılmış yumurtayı katıp karıştırın. Bir-iki dakika sonra ocaktan alın. Kalan 3 çorba kaşığı tereyağını eritin. İki adet yumurta ve sütü birlikte çırpın. Bir fırın tepsisini yağlayıp, bir adet yufkayı büzerek tepsiye yerleştirin. Üzerine önce tereyağı sonra sütlü karışımdan sürün. İkinci yufkayı tepsiye yerleştirip aynı şekilde tereyağı ve süt sürün. Soğanlı harcı ikinci yufkanın üzerine yayın. Kalan iki yufkayı harcın üzerine ilk iki yufka gibi yerleştirin. En üstüne tereyağı ve sütlü harçtan sürüp, anason serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana dek pişirin. Dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:159318 • adı:Soğanlı Börek • gönderen:gül • indirme tarihi:22.05.2024 - 23:28