TAS BÖREĞİ

Tuğrul Şavkay

2 adet yufka.
Harcı için:
200 gr. tereyağı (13 çorba kaşığı)
50 gr. çamfıstığı (1/4 su bardağı)
100 gr. badem (haşlanıp, kabukları soyulmuş)
200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)
1 kg. kuzu eti (kuşbaşı doğranmış)
Tuz
Taze çekilmiş karabiber
1/2 çay kaşığı tarçın
1/2 çorba kaşığı kakule (tohumlan çıkarılıp, dövülmüş)

Tavada tereyağının 3 çorba kaşığını eritin. Yağ kızınca fıstık ve bademleri içinde hafif sarartın. Soğanları katıp, pembeleşinceye kadar kavurun. Etleri ve baharatlarını da ekleyerek 25 dakika kavurup, tavayı ateşten alın. Kalan tereyağını eritip, geniş bir tası ya da sahan kapağını iyice yağlayın. Yağlanmış tasa yufkaları üst üste yayın. Hazırladığınız harcı yufkaların ortasına boşaltın. Yufkanın tasın dışına sarkan uçlarını ortadaki harcın üzerine kapatın. Yufkalara elinizle destek vererek tası bir tepsiye ters çevirin.
Tepsiyi kısık ateşe oturtup, yaklaşık 15 dakika böreği pişirin. Tepsiyi ateşten alıp, böreğin üzerindeki tası kaldırın ve sıcak olarak servis yapın.

Not: Bu böreği tavuklu da yapabilirsiniz. Bunun için haşlanmış tavuk etlerini tavada tereyağı ve soğanla biraz kavurun. Bu harcı yufkaların ortasına yerleştirip, böreği aynı yöntemle pişirin.

© lezzetler.com tarif no:159862 • adı:Tas Böreği • gönderen:gül • indirme tarihi:30.05.2024 - 12:49