



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞLI BULGURLU CEVİZLİ BÖREK

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

6 adet yufka
1 su bardağı köftelik bulgur
Yeteri kadar sıcak su
2 çorba kaşığı tereyağı
2 adet orta boy soğan
250 gram kıyma
1 su bardağı ceviz içi
Yarım demet maydanoz
Tuz
Karabiber
Pulbiber
1 adet yumurtanın akı
1 su bardağı galeta unu

Bulguru bir kaba alıp üzerine bulgurla aynı seviyede olacak şekilde sıcak su ekleyin. Kapağını kapatıp 10 dakika şişmesini bekleyin. Tereyağını bir tavaya alıp kızdırın. Üzerine ince kıyılmış soğan ve kıyma ekleyip kavurun. Ocağı kapatıp bulgur, ceviz, kıyılmış maydanoz, karabiber, pulbiber ve tuz ekleyin. Harmanlayıp kenara alın. Yufkaları üst üste koyup dörde bölün. Geniş kısımlarına harç koyup, kenarlarını içe doğru kapatıp sarın. Tüm yufkaları bu şekilde hazırlayın. Önce çırpılmış yumurta akına, daha sonra galeta ununa bulayıp kenara alın. Hafifçe yağlanmış fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 220 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirip sıcak servis yapın.

