



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİFTİKLENMİŞ KUZU BÖREK

<https://www.ruhundoysun.com>

6 adet Yufka

İçine sürmek için:

2 adet Yumurta

100 g Sızma zeytinyağı

200 g Yoğurt

150 g Tahin

10 g Tatlı pul biber

Deniz tuzu

Dolgu için:

50 g Sızma zeytinyağı

1 adet Soğan

1 adet Havuç

4 adet Kereviz sapı

25 g Domates salçası

25 g Tatlı biber salçası

5 g Acı biber salçası

700 g Tiftiklenmiş kuzu eti

½ tatlı kaşığı İso

1 tatlı kaşığı Baharat Karışımı (galangal, zencefil, kakule, yenibahar, gül, çörek otu, lavanta, tarçın, kişniş tohumu, muskat, karanfil, karabiber)

Deniz tuzu

Taze öğütülmüş karabiber

Üzerine sürmek için:

1 adet Yumurta

50 g Yoğurt

Susam

Çörekotu

İçine sürmek için olan bütün malzemeleri karıştır, buzdolabında beklet.

Dolgu için, Baharat karışımı için muskat, gül, çörek otu ve lavanta dışındakileri fırında kavur. Sonra diğer baharatlarla birlikte öğüt.

Tavada zeytinyağını ısıt, ufak doğradığın soğanı orta ateşte pişir.

Havuç ve kereviz saplarını ufacık doğra ve tavaya ekle. Tuz ve karabiberi de ekleyip, pişirmeye devam et.

Piştikten sonra sebzeleri tavadan al.

Sebzeleri pişirdiğin tavada domates ve biber salçalarını karıştır. Tiftiklenmiş kuzu etini ekledikten sonra tuz ve karabiberle tatlandırıp birlikte pişir.

İso ve baharat karışımını ekleyip, orta-yüksek ateşte pişirmeye devam et.

Daha önce pişirdiğin sebzeleri de ete ekleyip karıştırdıktan sonra kenara al.

Üzerine sürmek için, yumurta ve yoğurdu karıştır, buzdolabında beklet.

Grundig fırını 200 dereceye ısıt.

Yufkayı ikiye kes.

Önceden hazırladığın yoğurt, yumurta, tahin karışımını yufkanın bir yüzüne sür.

İç dolgusunu yufkanın uzun tarafına ince uzun bir şekilde koy.

Sıkıca ve dikkatlice sar.

Sardığın yufkaları gül böreği şeklinde spiral olarak sar ve tepsiye yerleştir.

Üzerine sürmek için hazırladığın yumurta, yoğurt karışımını sür ve susam ile çörek otunu serpiştir.

Isıttığın fırında altın sarısı ve çıtır olana kadar, yaklaşık 30-40 dakika pişir.



© lezzetler.com tarif no:139910 • adı:Tiftiklenmiş Kuzu Börek • gönderen:abibebek • indirme tarihi:06.04.2025 - 04:57