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 İsot
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.
İsot 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:15.05.2024 - 23:01