



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TÜLBENT BÖREĞİ

3 adet yufka
İç harcı için:
500 gram kıyma
1 adet soğan
1/2 bağ maydanoz
2 yemek kaşığı salça
2 tatlı kaşığı karabiber
2 tatlı kaşığı pul biber
2 tatlı kaşığı nane
İç sosu için:
2 adet yumurta
1/2 çay bardağı süt
50 gram sıvı yağ
Üzeri için:
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı pul biber
1 kase sarımsaklı yoğurt

Hazır üç yufka paketinden çıkartılıp yırtılmadan açılır. Bir soğan incecik kıyılır ve 500 gram kıyma yağda kavrulur. Kavrulmuş kıyma ve soğana iki yemek kaşığı salça ve kıyılan yarım bağ maydanoz koyulur. İyice kavrulmuş malzemeler soğuması için bir kaba alınır. İç harca ikişer tatlı kaşığı karabiber, pul biber ve nane serpilir. İki yumurta yarımşar çay bardağı süt ve yağ ile çırpılarak sos hazırlanır. Yufkalara tek tek yumurtalı sütlü sos sürülür ve üst üste dizilir.

Hazırlanan kıymalı ve bol baharatlı iç harç koyulan yufkalar katlanır. Katlanan yufkalar tülbentin üzerine koyulup açılıp, sarılır. Yuvarlanan börek tülbentle sarılır ve kaynayan tuzlu suda kısa süre haşlanır. Pişen böreğin suyu süzülüp sarıldığı tülbent çıkartılarak tabağa alınır. Bir yemek kaşığı pul biber 2 yemek kaşığı yağda yakılır. Soğuyup dilimlenen börek tabağa dizilir. Hazırlanan sarımsaklı yoğurt bir kaseye alınır üzerine biberli sos dökülür. Dilimlenen böreklerinde üzerine biberli sos dökülüp, sarımsaklı sosla servis edilir. Tülbent böreği sunuma hazırdır.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 01.06.2021

