ÜSKÜP BÖREĞİ

Malzemeler:
1 su bardağı sıvıyağ
5 adet yufka
300 gram kuşbaşı kuzu eti
etler için:
4 yemek kaşığı sıvıyağ
karabiber
yeterince tuz.
Sosu için malzeme:
3 yemek kaşığı un
4 adet yumurta
4 yemek kaşığı yoğurt
4 yemek kaşığı sirke
3 bardak et suyu
4 diş sarımsak
1 yemek kaşığı tereyağı
kırmızıbiber
yeterince tuz.

Hazırlanışı:
Düdüklü tencereye sıvıyağı koyalım. Etleri ekleyip suyunu çekene kadar kavuralım. Etlerin üzerini iki parmak aşacak kadar sıcak su, tuz ve karabiber ekleyerek ağır ateşte etler yumuşayana kadar pişirelim. Margarin sürülmüş tepsiye 5 yufkanın aralarını ve üzerini sıvıyağ ile yağlayarak üst üste serelim. Yufkaları kare dilimler halinde keserek, önceden ısıtılmış fırında pembeleşene kadar pişirelim. Sosunun hazırlanışı: Uygun bir tencereye unu, yoğurdu, dövülmüş sarımsakları, yumurtaları ve suyu ekleyip ağır ateşte sürekli karıştırarak pişirelim. Ateşten indirdiğimiz sosa sirke ve tuz ekleyerek karıştıralım. Et suyunu süzerek su ilavesiyle iki su bardağına tamamlayalım. Fırında pembeleşmiş olan yufkaların üzerine bu suyu gezdirelim. Söndürülmüş fakat ısısını henüz kaybetmemiş olan fırına tepsiyi tekrar sürüp, et suyunu emmesini bekleyelim. Bir müddet bekledikten sonra tepsinin üzerine hazırlamış olduğumuz sosu eşit oranda yayalım. Bütün bunların üzerine de yine eşit oranda dağılması kaydıyla haşlamış olduğumuz etlerimizi yayalım. Pişmiş olan börek tepsisini bir kenara alalım. Ayrı bir tavada tereyağını kızdıralım. Kızdırdığımız tereyağının içine kırmızıbiber ekleyerek ocaktan indirmeden bir iki karıştıralım. Hazırladığımız bu karışımı tepsinin üzerine serpelim.

© lezzetler.com tarif no:7686 • adı:Üsküp Böreği (düdüklü) • gönderen:Nimet Hanım • indirme tarihi:12.05.2024 - 12:25