YOĞURTLU GÜL BÖREĞİ

2 çorba kaşığı sıvı yağ
1 küçük doğranmış soğan
250 gram kıyma
1 tatlı kaşığı salça
2 adet yufka
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı pul biber

2 çorba kaşığı sıvı yağda, 1 adet küçük doğranmış soğanı kavurun. 250 gram kıyma ekleyip kavurmaya devam edin. Üzerine 1 tatlı kaşığı salça ekleyin. Kıymanın rengi dönünce, tuzunu, karabiberini ayarlayıp ocaktan alın. 2 adet yufkanın her birinden 8 adet üçgen oluşturacak biçimde kesin. Üzerine kıymalı malzemeden koyun. Sigara böreği gibi sarıp, sonra içe doğru kıvırın. Fırın tepsisine dizip, orta ısılı fırında üzeri hafifçe pembeleşene dek pişirin. Börekleri servis tabağına alın. Üzeri için, 1 tatlı kaşığı tereyağını eritip, 1 çay kaşığı pul biberi yağda yakın. Böreklerin üzerine 2 su bardağı yoğurt gezdirip, yağı ekleyin. Sıcak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:159000 • adı:Yoğurtlu Gül Böreği • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:59