



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

KARE BÖREK



3 adet yufka
İç için:
150 gr kıyma
1 su bardağı ince bulgur
1 adet kuru soğan
4 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çay bardağı ceviz
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
1 çay bardağı su
Kaplama için:
3 adet yumurta
1,5 su bardağı mısır unu
Kızartmak için:
2 su bardağı sıvıyağ

- # Önce iç hazırlanır; soğan çok ince kıyılır ve sıvıyağda pembeleştirilir. Kıyma eklenir, suyunu bırakıp çekene kadar pişirilir.
- # Bulgur ilave edilir, bir kaç tur çevirdikten sonra tuz, karabiber ve su eklenir, kapak kapatılır.
- # İç yarım saat dinlendikten sonra ceviz katılır, karıştırılır.
- # Yufkalar üst üste konur. Önce artı şeklinde kesilir. Sonra her çıkan üçgen de 3 eşit parçaya kesilir.
- # Üçgenlerin geniş kenarına bir tatlı kaşığı kadar iç konur. Yufka sağdan ve soldan kapatılır. İki parmak eninde katlanır. Kare olacak şekilde bastırarak ve basık olarak sarılır, ucu biraz suyla tutturulur.
- # Yumurtalar az tuzla çırpılır. Börekler yumurtaya batırılır ve mısır ununa bulanır. Kızgın yağda altın rengi kızartılır.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Böreklerin daha kırmızı olması arzu edilirse mısır ununa 1 tatlı kaşığı kadar tatlı toz biber eklenebilir.