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

İÇLİ KÖFTE BÖREĞİ



3 Adet yufka
200 Gr. kıyma
1 Su bardağı galeta unu
1,5 Su bardağı yoğurt
2 Adet kuru soğan
Yarım su bardağı ceviz
2 Çay bardağı köftelik bulgur
1 Yemek kaşığı salça
1 Tatlı kaşığı tuz
1 Çay kaşığı karabiber
2 Çorba kaşığı sıvıyağ

Teflon bir tavaya yağ konur, üzerine soğan, kıyma konur, birlikte kavrulur.
Kıyma suyunu salıp çekince salça ve dişe gelecek şekilde dövülmüş ceviz eklenir, tuz, karabiber katılır.
Bu karışımın üzerine yıkanmış ince bulgur eklenir, kapağı hemen kapatılır, hiç su eklenemez, ocak söndürülür ve bulgurun buharda pişmesi sağlanır. Bunun için 20 dakika dinlendirilir.
Yufkalar üst üste çalışma tezgahına yayılır. Sigara böreği keser gibi üçgen olarak 8 parçaya kesilir.
Bu şekilde 24 adet üçgen yufka parçası elde edilir.
2 üçgen yufka üst üste konur, hazırlanan iç yufkanın kalın yerine konur ve gevşek sarılır.
Börek önce yoğurda sonra galeta ununa batırılarak, yağlanmış fırın tepsisine dizilir.
180 derece fırında börekler kızarana kadar pişirilir.

Not: Böreğin içi, içli köfte içine benzediği için bu ad verilmiştir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 321 | Adı: İçli Köfte Böreği | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 04:17