ÜSKÜP BÖREĞİ



6 adet hazır yufka
200 gr. tereyağı
Yarım kg. kuşbaşı et
Üzeri İçin;
2 su bardağı et suyu
1 su bardağı yoğurt
4 diş sarımsak
3 çorba kaşığı un
1 adet yumurta
Yarım tatlı kaşığı tuz
Islatmak İçin;
2 su bardağı et suyu

İlk işlem olarak tereyağı yakmadan eritilir, tepsi yağlanır, yufkaların aralarına eritilmiş tereyağı gezdirilerek yufkalar tepsiye yerleştirilir.
Tepside bulunan yufka kare şeklinde kesilir, önceden ısıtılmış 200 derece fırında pembe renkte pişirilir.
Bu arada kuşbaşı et 5 su bardağı suda yumuşayana kadar haşlanır.
Küçük bir tencereye 2 su bardağı et suyu yarım tatlı kaşığı tuzla dövülmüş sarımsak, 1 adet yumurta, 1 su bardağı yoğurt ve 3 çorba kaşığı un konur, ocağa yerleştirmeden önce iyice karıştırılır.
Daha sonra orta ateşli ocakta sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir.
Fırından çıkan pişmiş yufkaya soğutulduktan sonra 2 su bardağı et suyu gezdirilir, üzerine haşlanmış etler yerleştirilir. En üste de hazırlanan yoğurtlu karışım dökülür.
Üsküp böreği önceden ısıtılmış 180 derece fırına verilir, pembe renk alana kadar pişirilir.
Sıcak yada ılık olarak servise sunulur.

Not: Bu börek ikram olarak sunulabileceği gibi, ana yemeklerde de tüketilebilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 855 | Adı: Üsküp Böreği | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 02:41