

Avci Boregi

Malzemeler

4 adet yufka
1 adet kuru soğan
250 gram kıyma
1 su b. koftelik ince bulgur
1,5 su b. iri kıyılmış ceviz
2 yemek k. sıviyag
8-10 dal maydanoz
Tuz , karabiber
Yufkalari ıslatmak icin;
1 su b. sıviyag
Yarım su b. su
Yufkalari bulamak icin;
2 adet yumurta
2 su b. galeta unu

Yapilisi

Bulguru yıkayıp ızerini basacak kadar sıcak su ekleyin ve demlenmeye bırakın.
Sıviyagi tavaya koyup yemeklik doğranmış soğanları ekleyin ve kavurun.
Kıymayı da ekleyip kavurmaya devam edin.
Suyunu çeken bulguru, kıyılmış cevizini ve ince doğranmış maydanozları da ekleyip ocagın altını kapatın.
Tuz ve karabiberle tatlandırıp kenara alın.
İlk yufkanızı tezgaha serip su+sıviyag karışımından yufkanın her yerine sürün.
Yufkayı 8 esit ucgene bölüp, her ucgenin geniş tarafına iç harcından 1-2 yemek k. koyup sigara boregi gibi sarın.
Tüm yufkalar için aynı işlemi tekrarlayın.
Genişce bir kaseye yumurtaları kırıp sarıları ile beyazları iyice karıştıncaya kadar bir çatalla çırpın.
Sardığınız börekleri önce yumurtaya sonra galeta ununa bulayıp yağlı kâğıt serilmiş fırın tepsisine dizin.
Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında ızerleri kızarıncaya kadar pişirin