

Baklava Yufkasi Ilaveli Hazir Yufkadan Citir Borek

Malzemeler

4 tane hazır yufka

10-15 tane hazır baklava yufkasi

İç Sosu İçin:

1 su bardağı zeytinyağı veya sıvı yağ

1/2 su bardağı su

İç İçin Malzeme:

250 gr yağsız dana kıyma

1 tane çok ince kıyılmış kuru soğan

2 tane incecik kıyılmış yeşil biber

Tuz, karabiber, pul biber

Üzeri İçin:

1 fincan zeytinyağı

Yapılışı

Hazır yufkanın bir tanesini tezgaha yayın ve dörde bölün üzerine içi için hazırlanan sosu (iyice çırpın) her parça yufkanın üzerine fırça ile sürün üzerine 2 tane baklava yufkasını yayın uçların baş kısmına bolca iç malzemesi koyun ve sigara böreği gibi kenarlarını kapatarak sarın, diğer parçaları aynı şekilde sarın yağlı kağıt yayılmış fırın tepsisine dizin üzerine fırça ile yağ sürün 180 derecede ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın. Ellerimize sağlık