

Bulgurlu Icli Borek

Malzemeler

2 adet yufka
200 gr kiyma
1 bas soğan
1 su bardağı köftelik bulgur
1 corba kaşığı margarin
1 çay bardağı ceviz içi
1 çay bardağı pul biber
Karabiber, tuz
Kızartmak için
2 yumurta
1 su bardağı galeta unu
Sivi yağ

Yapılışı

Margarini eritin. İnce ince kıyılmış soğanı ve kıymayı kavurun. Yıkayıp süzölmüş bulguru ve iri çekilmiş ceviz içini, karabiber, pul biber ve tuzu ilave edin. 2 dakika daha kavurduktan sonra ocacı kapatarak soğumaya bırakın. Yufkaların her birini 8 ucgen parçaya kesin. Geniş kenarına hazırladığınız kıymalı harçtan içine koyup sigara boreğı gibi sarın. Borekleri önce çırpılmış yumurtaya sonra galeta ununa bulayıp kızgın yağda kızartın. Sıcak servis yapabilirsiniz