

Icli Kofte Boregi

Malzemeler

4 adet yufka

300 - 400 gr. kadar kiyma

2 adet sogan

1/2 cay bardagi ince bulgur

Tuz

pul biber

karabiber

1/2 su bardagi ceviz ici

Borek Harci Icin:

1 su bardagi yogurt

1/2 su bardagi sivi yag

2 adet yumurta

Bulamak Icin:

Sut

Galetu unu

Yapilisi

Kiymali harc icin once kiymayi suyunu salip tekrar cekene kadar guzelce kavurun.

Daha sonra dogranmis sogan ekleyerek biraz daha kavurun.

Baharatlari ve cevizi de ekleyin.

Bulguru ayiklayip kucuk bir kasede bir miktar sicak suyla istryin

ve sisip yumusamasini saglayin. Kiymali harca bulguru da ilave edin.

Yufkanin birini tezgaha serin, uzerine yumurtali harctan surun.

Bir kat daha yufka serip ona da harctan surun.

Yufkayi 12 esit parcaya kesin.

Olusan ucgenlerin genis kismina kiymali harctan koyup sarin.

Sardiginiz borekleri once sute, sonra galeta ununa bulayin ve tepsiye dizin.

Borekleri onceden isitilmis firinda 180-190 derecede

ustleri kizarana kadar pisirin.