

İçli Kofte Boregi

Malzemeler

3 adet yufka
250 gram dana kıyma
1 çay bardağı bulgur
1 kase ceviz
2 adet soğan
1/2 bağ maydanoz
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı salça
1 kase galeta unu
2 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber

Yapılışı

İki kuru soğan kıyılır ve 250 gram dana kıyma ile kavurulur. İki çay kaşığı pul biber, birer çay kaşığı kimyon ve karabiber serpilir. Kavrulan malzemelere 1 yemek kaşığı salça eklenip, karıştırılır. Kavrulan malzemeler masaya alınır ve ıslatılan bulgurla karıştırılır. Bir kase çekilmiş cevizin ardından harmanlanan malzemelere maydanoz eklenir. Yufkalar masaya alınıp 8 eşit parçaya bölünür ve sıvı yağ sürülür. Üzerine hazırlanan harc koyulan yufkalar sigara boregi gibi sarılır. Bir yumurtanın ağı ayırılır ve borekler önce yumurta ağına ardından galeta ununa batırılarak tepsiye dizilir. Hazırlanan borekler fırında nar gibi kızarana kadar pisirilir. İçli kofte boregi sunuma hazırdır.