

Karniyarik Borek

Malzemeler

4 adet yufka
250-300 gr. kiyma
1 adet soğan
1 adet domates
1 adet sivri biber
1 tatlı kaşığı salça
5-6 dal maydanoz
Pulbiber, karabiber, tuz
Üzeri için;
1'er adet domates ve sivri biber
1 yumurta sarısı
Harc malzemesi;
Yarım su bardağı sivi yağ
1 su bardağına yakın su

Yapılışı

İçini hazırlamak için; kıymayı tavaya alın. Rendelenmiş soğanları ve 2-3 kaşık sivi yağ da ekleyip suyunu bırakıp çekene kadar kavurun. İnce doğranmış biber ve kabuğu soyulmuş ince doğranmış domatesleri ekleyip tuzunu ve baharatlarını ekleyerek ara sıra karıştırarak pisirip ocakı kapatın. Bu aşamadan sonra ince doğradığınız maydanozları da ekleyerek tekrar karıştırın.

Su ve sivi yağı bir kasade çırpın.

Daha sonra yufkayı tezgaha serin. Su ve yağ karışımından yufkanın üzerine surun. İkinci yufkayı da serip üzerine tekrar bir fırça yardımıyla yağ ve su karışımından surun.

Yufkanın geniş tarafına hazırladığınız kıymalı harcdan bir miktar koyarak yufkanın iki ucunu içe kapatıp biraz genişçe sarın.

Borekleri yağlanmış fırın tepsisine dizin. Bir bıçak yardımıyla iç malzeme görünecek şekilde kesin. Kesik yeri hafifçe elinizle acararak içine birer dilim domates ve biber yerleştirin. Kenarlarına yumurta sarısı surup önceden ısıtılmış 180-190 dereceli fırında pisirin.