KİRAZ'IN MUTFAĞI

Kıymalı Gül Böreği

Süre: 55 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 adet börek

Malzemeler:

- 3 adet yufka
- 250 gr kıyma
- 1 adet kuru soğan (doğranmış)
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 su bardağı yoğurt
- 1/3 su bardağı sıvı yağ (yufkaların arasına)
- 1 adet yumurta sarısı (üzeri için)

Yapılışı:

1. İç harcı hazırlayın:

- Soğanı sıvı yağda kavurun, kıymayı ekleyin. Baharatlarla birlikte kavurmaya devam edin. Soğumaya bırakın.

2. Yufkayı doldurun:

- Yufkayı dört parçaya bölün. Her parçaya yoğurt ve yağ karışımından sürün. Kıymalı harçtan koyup rulo yapın.

3. Gül şekli verin:

- Ruloyu kendi etrafında dolayarak gül şekli verin. Yağlı kağıt serili tepsiye yerleştirin.

4. Fırında pişirin:

- Üzerine yumurta sarısı sürün. 180°C fırında altı üstü kızarana dek yaklaşık 30 dakika pişirin.

Servis Önerisi:

Kiraz'ın Mutfağı

Sıcak olarak, yanında domatesli biberli sos veya ayran ile ikram edebilirsiniz.

>> **İpucu:** İç harcına biraz maydanoz eklerseniz daha ferah bir lezzet yakalarsınız.

Kiraz'ın Mutfağı