Kıymalı Gül Böreği

Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 30 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 8 adet

Malzemeler:

- 4 hazır yufka
- 350 g dana kıyma
- 2 kuru soğan
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 1/2 çay kaşığı pul biber
- 1/2 su bardağı süt
- 1/2 su bardağı sıvı yağ
- 1 yumurta
- 1 yemek kaşığı susam

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, yumurta, süt ürünleri ve susam.

Ön Hazırlık:

Kıymalı iç harcı önceden hazırlayıp tamamen soğutun. Yufkaları paketinden çıkardıktan sonra kurumamaları için temiz ve hafif nemli bir bez altında tutun; fırını 190°C'ye ısıtın.

Servis Önerisi:

Ayran, domates ve yeşillikle sıcak veya ılık servis edin.

Yapılışı:

1. İç harcı hazırlayın:

- Kıymayı geniş tavada suyunu salıp çekene kadar kavurun, ince doğranmış soğan ve yağı ekleyerek yumuşatın.

Kiraz'ın Mutfağı

- Tuz, karabiber ve pul biberi katıp ocaktan alın; sıcak harç yufkayı yumuşatacağı için geniş tabağa yayarak tamamen soğutun.

2. Sosu ve yufkayı hazırlayın:

- Süt, sıvı yağ ve yumurtanın beyazını çırpın; her yufkayı dört üçgen parçaya kesin.
- Çalışmadığınız yufkaları örtülü tutun ve sosu yüzeye ince tabaka halinde sürün; fazla sos böreğin tabanını hamurlaştırabilir.

3. Gül şeklini verin:

- Üçgen yufkanın geniş kenarına kıymalı harç koyup çok sıkmadan rulo yapın ve ruloyu kendi çevresinde döndürün.
- Uç kısmını böreğin altına sıkıştırın; bütün gülleri aynı büyüklükte hazırlayıp yağlı kağıt serili tepsiye aralıklı yerleştirin.

4. Fırında pişirin:

- Yüzeylerine ayrılan yumurta sarısını sürüp susam serpin ve sıcak fırında altı üstü kızarana kadar pişirin.
- Tepsiyi fırının orta rafında tutun; üstü erken renk alırsa yağlı kağıtla gevşekçe örterek alt tabanın da pişmesini bekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Böreklerin dış katları gevrek ve altın rengi, iç katları pişmiş fakat kuru olmamalıdır. Bir böreğin altını kaldırarak tabanın da renk aldığını kontrol edin; soluk taban iç katların nemli kalmasına yol açar.

>> **İpucu:** Börekleri fırından çıkınca üst üste koymayın; tel üzerinde birkaç dakika bekletmek buharın uzaklaşmasını ve dış katların gevrek kalmasını sağlar.

Kiraz'ın Mutfağı