KİRAZ'IN MUTFAĞI

Avcı Böreği

Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 30 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 20 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

İç Harcı İçin:

- 250 gr kıyma
- 1 adet soğan (ince doğranmış)
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 2 yemek kaşığı galeta unu

Dışı İçin:

- 6 adet hazır yufka (büyük boy)

Kaplama İçin:

- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı galeta unu

Kiraz'ın Mutfağı

Kızartmak İçin:

- Sıvı yağ

Yapılışı:

1. **İç Harcın Hazırlanması**
Bir tavada sıvı yağ ile soğanları kavurun. Ardından kıymayı ekleyin ve rengi dönene kadar kavurun. Baharatları ekleyip karıştırın. En son galeta ununu ekleyin ve ocaktan alın. Ilımaya bırakın.

2. **Böreklerin Hazırlanması**
Yufkaları dörde bölün. Her üçgen parçanın geniş kısmına iç harçtan koyun ve sigara böreği gibi sarın. Uçlarını suyla yapıştırın.

3. **Kaplama İşlemi**
Hazırladığınız börekleri önce una, sonra çırpılmış yumurtaya, en son galeta ununa bulayın.

4. **Kızartma**
Derin bir tencerede yağı kızdırın. Börekleri altın rengini alana kadar kızartın. Kağıt havlu üzerine alarak fazla yağını çektirin.

Lezzet İpucu: >>

Harcın içine biraz rendelenmiş kaşar peyniri veya ince kıyılmış maydanoz eklerseniz daha zengin bir lezzet elde edebilirsiniz. Yanında yoğurtlu bir sosla servis etmek harika olur!

Kiraz'ın Mutfağı