



KIRAZ'IN  
MUTFAĞI



## Avcı Böreği



**Süre:** 50 Dakika dk

**Tarif:**

>> **Hazırlık Süresi:** 30 Dakika

>> **Piştirme 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



## Kızartmak için:

- 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. Ilımlıya 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 çektin.

---

## 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!