KARE BÖREK

3 adet yufka
İçi için:
150 gr kıyma
1 su bardağı ince bulgur
1 adet kuru soğan
4 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çay bardağı ceviz
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
1 çay bardağı su
Kaplamak için:
3 adet yumurta
1,5 su bardağı mısır unu
Kızartmak için:
2 su bardağı sıvıyağ

Önce iç hazırlanır; soğan çok ince kıyılır ve sıvıyağda pembeleştirilir. Kıyma eklenir, suyunu bırakıp çekene kadar pişirilir.
Bulgur ilave edilir, bir kaç tur çevirdikten sonra tuz, karabiber ve su eklenir, kapak kapatılır.
İç yarım saat dinlendikten sonra ceviz katılır, karıştırılır.
Yufkalar üst üste konur. Önce artı şeklinde kesilir. Sonra her çıkan üçgen de 3 eşit parçaya kesilir.
Üçgenlerin geniş kenarına bir tatlı kaşığı kadar iç konur. Yufka sağdan ve soldan kapatılır. İki parmak eninde katlanır. Kare olacak şekilde bastırarak ve basık olarak sarılır, ucu biraz suyla tutturulur.
Yumurtalar az tuzla çırpılır. Börekler yumurtaya batırılır ve mısır ununa bulanır. Kızgın yağda altın rengi kızartılır.
Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Böreklerin daha kırmızı olması arzu edilirse mısır ununa 1 tatlı kaşığı kadar tatlı toz biber eklenebilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1691 | Adı: Kare Börek | İndirme tarihi: 21.08.2025 - 04:07