KONAK BÖREĞİ

3 Adet hazır yufka
200 Gr. Kıyma
1 Adet kuru soğan
1 Dilim bayat ekmek içi
1 Tatlı kaşığı tuz
1 Çay kaşığı karabiber
3 Çorba kaşığı sıvıyağ
1 Adet yumurta
1,5 Çay bardağı süt
Yarım çay bardağı sıvıyağ

Kıyma, 3 çorba kaşığı sıvıyağda kavrulur, üzerine çok ince kıyılmış soğan eklenir.
Soğan kavrulunca tuz, karabiber ve ufalanmış ekmek içi katılıp soğumaya bırakılır.
Her yufka sigara böreği hazırlar gibi, üçgen olarak 8 parçaya kesilir.
Bu şekilde 3 yufkadan 24 adet üçgen kesilmiş olur.
Bir adet üçgen yufka alınır, üzerine süt, sıvıyağ ve yumurta akından oluşan karışım fırçayla sürülür. İkinci yufka üzerine konur, aynı karışım sürülür.
Yufkanın enli tafarına kıymalı içten, 1 çorba kaşığı uzunlamasına konur, kenarlarından iç çıkmaması için katlanır ve gevşek olarak rulo yapılır, tepsiye konur.
Bu şekilde 12 adet konak böreği hazırlanır. Üzerine yumurta sarısı sürülür.
175 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.
Sıcak ya da ılık olarak servise sunulur.

Not: Eski zamanlarda İstanbul konaklarında, bu börek çok sık hazırlandığı için, konak böreği adını almıştır.