



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Müttevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

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 tarafına 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.